Д.А. БЕСПАЛЫЙ

С полным лукошком



Д.А. БЕСПАЛЫЙ С полным лукошком

Д.А. БЕСПАЛЫЙ

С полным лукошком

Записки грибника



Минск
Полымя
1985

ББК 36.915
Б53
УДК 641.4:635.8



Рецензент
канд. биол. наук
Г. И. Сержанина

Беспалый Д. А.

Б53 С полным лукошком.— Мн.: Полымя, 1985.— 112 с., ил.

80 к.

Где и когда растут грибы, как их собирать, обрабатывать, заготавливать впрок, готовить из них вкусные блюда — ответ на эти и другие вопросы даст предлагаемая книга.

Адресована любителям «тихой охоты».

Б $\dfrac{3404000000-148}{\text{М } 306(05)-85}$ 41-84 ББК 36.915



Чудо природы

Грибы — удивительное чудо природы.

Грибы — это витамины, лекарства.

Грибы — это соли кальция, марганца, меди, железа.

Грибы солят, сушат, маринуют, жарят — в любом виде они хороши.

Из грибов и с грибами готовят сотни блюд.

Грибы влекут, зовут в лес. Соприкоснувшись с ним, человек начинает видеть окружающий мир другими глазами, проникается сознанием, что лес — это величайший храм жизни и его нужно беречь, как свой родной дом.

Совершим и мы небольшое путешествие по грибным местам зеленого царства, познакомимся с ним и узнаем, как вести себя здесь, чтобы не обходила нас стороной удача. Она всегда сопутствует тому, кто знает грибные тайны и секреты, спрятанные за семью замками, кто ведет себя в лесу не как случайный путник, а как рачительный хозяин.

Знакомьтесь — гриб

Среди 100 тысяч видов грибов есть великаны и карлики, друзья и враги человека, долгожители и однодневки. Многие грибы не могут существовать без леса и в то же время вредят деревьям. Из грибов получают лекарства. Они же могут быть причиной заболеваний.

Где бы мы ни находились — всюду есть грибы, видимые глазом или только в микроскоп.

Предмет нашего разговора — шляпочные грибы, которые в основном растут в лесу, но встречаются в поле, саду, парке. Эти грибы вызывают большой интерес, ибо являются ценным пищевым продуктом.

У грибов выделяют следующие основные части: шляпка, ножка, кольцо (воротничок), вольва (чехол, мешочек), грибница.

То, что принято называть грибом, есть плодовое тело, как яблоко на яблоне. Само «дерево» — грибница, на которой созревает плод-гриб, находится в земле, древесине.

Грибница — очень разветвленная сеть тонких нитей-гиф, пронизывающих верхний слой почвы, лесную подстилку, пни, стволы, валежник... Она хорошо растет, развивается на богатых перегноем, не очень влажных почвах. В местах,где грибница очень густо переплетается, образуются узелки. Из них-то и вырастает гриб: нижняя часть — ножка(корень, пенек), на ней держится шляпка(шапка) — верхняя часть. В шляпке образуются и созревают споры — грибные семена, которые рассеиваются. Из спор и развивается грибница, а на грибнице в свою очередь — гриб.

Ножки бывают тонкие, толстые, длинные, короткие, а шляпки — в виде блюдец, зонтов и устроены так, чтобы в них наилучшим образом созревали и рассеивались споры.

В зависимости от спороносных мест — гнезд или слоя в шляпке — шляпочные грибы делят на:

трубчатые — белый гриб, подосиновик, подберезовик, масленок и др.— споры у них образуются и созревают в трубочках;

пластинчатые — сыроежки, рыжики, волнуш-



ки, грузди, шампиньоны и др.— местом образования и созревания спор у них являются пластинки;

ежевиковые — дождевики, ежевики — споры у этой группы грибов образуются и созревают в шипиках;

сморчковые — строчки, сморчки — споры образуются на поверхности шляпок.

По пригодности в пищу шляпочные грибы делят на четыре группы:

1. Съедобные трубчатые, пластинчатые — боровики, подберезовики, сыроежки, рыжики, маслята и др.— употребляют в пищу в любом виде(жареные, сушеные, маринованные) без предварительной кулинарной обработки.

2. Съедобные с предварительной обработкой (отваривание, вымачивание) — волнушки, грузди настоящие и черные, рядовки и др.

3. Условно съедобные (отваривание, вымачивание)— свинушки, строчки, сморчки и др.

4. Ядовитые — мухоморы, бледная поганка и др.— даже с предварительной обработкой нельзя употреблять в пищу.

Охотник или собиратель?

Вдохновенный певец природы, известный русский писатель Сергей Аксаков собирание грибов назвал тихой охотой. У популярного советского писателя Владимира Солоухина собирание грибов — это «третья охота». А можно ли, хотя бы приблизительно, сравнить охоту и собирание грибов, охотника и грибника?

Охотник должен хорошо знать повадки и места обитания дичи, уметь выслеживать ее. Грибы тоже надо искать, знать их «повадки». Вот, пожалуй, и все, что роднит охоту с собиранием грибов — знать и искать. А вот различий гораздо больше.

Грибник ищет грибы сам, а охотнику чаще всего помогает в поисках хорошая собака. Недаром среди самих охотников давно утвердилось мнение, что охотник без хорошей собаки — не охотник.

На охоту каждый охотник берет ружье с патронами, специальный нож, иногда надувную резиновую лодку, если в местах охоты невозможно воспользоваться чьей-либо, резиновые сапоги-брюки. Это далеко не полный перечень экипировки. А что нужно грибнику? В лучшем случае плетеная из ивовых прутьев корзина да наточенный нож. Одежда — самая простая.

Охотник может охотиться круглый год. Грибник

же собирает урожай с конца апреля до конца мая и с конца июня (в лучшем случае) до осеннего похолодания.

Посмотрим, как охотник и грибник добывают свои трофеи. Грибник свободно ходит по лесу, иногда напевает песню, насвистывает любимую мелодию; если грибников два-три и более — они переговариваются, окликают друг друга, не боятся ступить ногой на ветвь — грибы не «разбегутся». Если бы себя так вел охотник, все птицы разлетелись бы, звери разбежались бы. Грибник берет свой трофей в непосредственной близости. Охотник же — из засады, на расстоянии. А возьмем добычу грибника и охотника. Поздней осенью, зимой и ранней весной дичь долго сохраняется без переработки. С грибами сложнее. Собрал — тут же пускай в дело, иначе придется выбросить.

Где охота — там и кровь. Точного выстрела без крови не бывает. И с этой стороны охота и собирание грибов — разные вещи.

Опытный и даже малоопытный охотник сразу может стать грибником. Но самый опытный грибник никогда сразу не станет хотя бы заурядным охотником.

Таким образом, собирание грибов и охота по своей сути, по самой природе очень далеки друг от друга.

Любознательного человека может заинтересовать, а кто же был первым — грибник или охотник?

Ученые установили, что грибы росли на земле миллионы лет тому назад. Поскольку первобытному человеку было проще и легче «добывать» грибы, чем зверей и птиц, то вероятнее всего человек сначала стал собирателем, т.е. грибником, а позже, когда научился использовать дубину, копье, лук,— охотником.

Во все времена и теперь грибников гораздо больше, чем охотников, ибо собирание доступно каждому.

Кто первый?

«Растут грибы», «пошли грибы», «высыпали грибы»—эти слова молниеносно облетают маленькие деревушки и большие города. Сотни, тысячи людей торопятся в лес за грибами, ибо они растут в определенные сроки — сегодня есть, завтра нет. Кто же первым приносит весть о том, что пошли грибы?

В деревне пастух или лесник. Иногда заядлые грибники-путешественники, которые бывают в лесу даже тогда, когда еще не наступила грибная пора. Они прочесывают лес вдоль и поперек в надежде первыми

испытать грибное счастье. Есть такие люди и в городах, но основной источник информации здесь — базар.

Когда грибы растут обильно, на торговых столах лежат кучками боровики, подосиновики, а лисички, опята — большими ворохами.

Побывав на базаре и увидев грибы, многие горожане теряют покой, гадают, в какую сторону от города податься, ехать далеко или сделать первую разведку-вылазку. Просыпаясь ни свет ни заря, не позавтракав, спешат они на первый автобус. Такие грибники хотят первыми набрать грибов и похвалиться соседям, сколько замариновали, сколько засолили.

К счастью, таких немного. Настоящие грибники собираюся в лес, как на праздник. Они и ножик наточат, и корзину подготовят, и одежду подберут; утром позавтракают, в лес возьмут что-либо перекусить. Идут на тот поезд или автобус, которым приедут в лес не затемно, а к самому рассвету — началу сбора грибов.

Настоящие грибники не суетятся.

Как одеваться, обуваться?

Обязательной принадлежностью грибника должно быть лукошко или корзина и острый нож.

В лукошке или корзине грибы меньше портятся, не мнутся, не ломаются. Исключение — лисички и опята, которые можно собирать и в мешок. Жестяные и пластмассовые ведра, с которыми часто идут в лес, не годятся. В них грибы не проветриваются, хуже сохраняются, портятся.

Острым ножом удобно подрезать и чистить грибы. Тот, кто собирает грибы без ножа, наберет червивых.

Многие грибники не придают значения обуви, одежде. И напрасно. В сухую погоду лучшая одежда — хлопчатобумажная. Она и легкая, и теплая: утром, когда росно, свежо, в ней тепло; двумя-тремя часами позже, когда взойдет и пригреет солнце,— в ней не очень жарко.

В дождь тоже хороша хлопчатобумажная одежда, но сверху надо надеть легкий плащ, лучше с капюшоном. Если нет плаща, то нужно одеваться теплее. Не беда, если промокнешь. Когда хорошо одет, даже мокрая одежда защищает от холода. К тому же грибник все время в движении.

Он много ходит по лесу — иногда за день прошагает десятки километров. В легкой удобной обуви меньше устаешь. Резиновая обувь не годится для грибника

(разве только поздней осенью, когда роса холодная и можно простудиться), но ее почему-то все обувают даже в сухую и теплую погоду. В резиновой обуви ноги «горят», а многим людям она вовсе вредна. Так во что же обуваться?

Лучшая обувь для сбора грибов в дождливую погоду кирзовые, яловые легкие сапоги, в сухое, теплое время — легкая брезентовая.

В легкой удобной обуви и одежде грибник меньше устает, лучше себя чувствует.

Когда и сколько собирать?

Лучшее время для сбора (и это признано всеми опытными грибниками) с рассвета до 10—11 часов.

Сельский житель собирает грибы не дольше чем полдня. Он должен вернуться домой пораньше, чтобы успеть положить грибы на сушку в печь, пока та еще не совсем остыла.

Горожанин-грибник почти весь день проводит в лесу. Он не торопится домой — газовую плиту можно включить в любое время. Для отдыха, для здоровья это чудесно, а для собранных с утра грибов?

Многие, придя домой, сразу садятся перебирать урожай и поступают правильно. Если грибы почти целый день лежат в корзине, даже в хорошо проветриваемой, они портятся.

Едва ли не половину собранных утром и переработанных вечером грибов нужно выбросить. Тот, кто собирает грибы весь день, не должен брать старые и староватые, особенно трубчатые, потому что из них к вечеру будет «каша». Нужно брать только молодые — они дольше сохраняются. При этом следует помнить, что за раз собирать нужно столько, сколько можно в тот же день переработать.

«Жадные» грибники собирают как можно больше, всю ночь трудятся, а иногда переработку оставляют на завтра. В результате и продукт переводят и выбивают себя из привычного жизненного ритма — вместо здорового, полезного отдыха в лесу переутомляются, недосыпают, нарушают режим питания.

Собрать грибы — полдела, главное — переработать. Иногда малоопытные грибники делают большие запасы маринованных, соленых в спешке, а зимой оказывается, что их труд пошел прахом: почти все надо выбросить, но, к сожалению, это делают не всегда. И здесь таится большая опасность. В плохо приготов-

ленных грибах (маринованных, соленых, жареных) развиваются бактерии ботулизма. Тому, кто съест такие грибы грозит отравление.

Транспортом или пешком?

Сельские грибники чаще всего ходят в лес пешком, ибо он недалеко от деревни — за два-три километра, а иногда и рядом. Они не беспокоятся, что опоздают на поезд или автобус, не волнуются о машине, которую оставили в лесу. Все внимание сосредоточено на поиске. Грибов собирают столько, сколько могут, не надрываясь, унести. Поэтому берут только те, которые будут использованы.

Горожанин добирается автобусом, поездом. В лесу он время от времени посматривает на часы, чтобы не опоздать на транспорт. Возвращается из лесу на станцию пешком и поэтому тоже собирает лучшие грибы, берет столько, сколько может унести,— обычно корзину или одно-два ведра. Старые, не известные ему грибы, он обходит.

Владельцы личного транспорта не могут отлучиться далеко от машины, мотоцикла и собирают поблизости все, что попадается на глаза, и хотя иногда набирают много грибов, выход бывает небольшой — половину или больше выбрасывают.

На автомашине и мотоцикле можно проехать там, где хорошие лесные дороги. Но, как правило, к настоящим грибным местам нет таких дорог или вообще подъезда. Иногда решительные водители-грибники пытаются пробраться на хорошие грибовища и попадают в капкан — вязнут в низком месте. Приходится искать трактор или иной транспорт, чтобы вытащить машину. Такой неудачник, конечно, останется без грибов, да и настроение будет испорчено.

Механизированный грибник — нежелателен. Капля пролитого бензина, масла убивает грибницу, под колесами разрушается лесная подстилка. Где много машин — там мало грибов.

В одиночку или коллективом?

Самые заядлые грибники ходят по грибы только в одиночку, не любят они, чтобы следом тянулся «хвост». Не из-за боязни, что сосед соберет «его» грибы. Нет!

...Вспоминаются детские годы. Старшего брата и меня (я тогда еще и в школу не ходил) отец всегда брал с собой в лес. Он показывал свои любимые уголки (у каждого грибника есть такие), рассказывал, под каким дубом или сосной, в каком березняке, в какую пору и какой вырастает боровик, где лучше родятся рыжики. Отец вспоминал, в каком году на его заветных местах было грибное изобилие, а в каком пусто; когда вырастали самые большие боровики, а когда маленькие, и по-своему объяснял причины. Он мог часами рассказывать о лесе: о грибах, деревьях, зверях, птицах. Большая часть жизни отца была связана с лесом — каждая тропка, каждый островок среди болот был ему знаком. Он знал почти все деревья, знал, где какая пичужка вьет гнездо, где хоронится редкая птица, где таится осторожный зверь. У него было какое-то необъяснимое влечение к лесу — ходил туда в любое время года: в дождь и стужу, в праздники и будни — и всегда удивлялся, что есть «слепые» и равнодушные люди, которые смотрят на лес как на место, где можно рубить, собирать, и не видят, не понимают [illegible], не осознают всей ценности леса.

Отец по[illegible]ные уголки, где уже пятьдесят лет [illegible]. В иных местах росли грибы не хуже [illegible] он, «владелец» своих уголков, всегда [illegible]щать их. Чем это объяснить? Пр[illegible]и прирастает к полюбившемуся лесному [illegible]залось бы, ничем не примечательному, но [illegible] самому лучшему. И если на таком уго[illegible] расти грибы, он все равно приходит туда.

Какое-то время мы втроем ходили по его грибным местам, но потом, как-то незаметно (до леса шли вместе, вместе заходили на первое грибовище) стали расходиться в разные стороны. Кто-то из нас присоединял себе новый грибной уголок, но не утаивал его, а рассказывал, какие там боровики и где именно.

Собранные грибы всегда шли в общий «котел». Так что же заставляло нас расходиться в лесу? Желание набрать больше, чем отец, брат и показать свое умение? Нет.

Сосед-грибник отвлекает, мешает прочувствовать мгновение радости, когда увидишь боровик. Поэтому и велико племя грибников-одиночек.

Есть и такие, которым все равно, ходить ли вдвоем-втроем, большой компанией,— лишь бы собрать побольше. Они не видят вокруг себя ничего, даже той

красоты, которая свойственна грибам. А иные вообще боятся леса. Им лучше не ходить по грибы в одиночку.

Со своим уставом в гости не ходят

Лес — это не только деревья, кусты, трава да грибы. Лес — большой дом, в котором обитает очень много живых существ: звери, птицы, насекомые. У каждого из них, будь он мал или велик, есть свое «местожительство». Иногда это дерево, куст, травянистое растение, поляна или нора. На этом участке, в своем доме лесные жители добывают корм, отдыхают, прячутся от врагов. И вот в этот дом врываются пять или шесть грибников. Они шумят, свистят, громко разговаривают, иногда кричат. А ведь звери и птицы очень пугливы. Они разлетаются, убегают куда глаза глядят, оставляя следы, по которым их легко находят хищники.

Вспоминается такой случай. Я вышел на опушку. Передо мной лежало поле, окруженное лесом. Со всех сторон слышались крики грибников. А посреди поля метались лосиха с [illegible] то побегут в одну сторону, то в другую, [illegible] слышались человеческие голоса. Бедная [illegible] лосенок! Они не знали, куда деваться, х[illegible] не собирался причинять им зла. Звери [illegible] мимо любого грибника. Но их пронизыва[illegible]. Когда за каждым деревом грибник и каждый свистит, поет и громко аукает — нарушается привычный ритм жизни обитателей леса.

Грибная пора — это время, когда молодняк становится на ноги. Звери и птицы учатся выживать в лесу, приобретают опыт. А грибники вносят сумятицу в их жизнь. Старые и молодые особи покидают из-за грибников обжитые места и перекочевывают в новые, незнакомые, где чаще всего становятся жертвами хищников.

Грибник! Ты вошел в лес. Его хозяева — звери и птицы — живут скрытно, тихо. Поведение, привычки направлены на то, чтобы их никто не видел и не беспокоил. Помни об этом.

Многие ходят по лесу с палками-рогулями. Хорошо, если грибник таким посошком поднимет, отведет в сторону еловую ветвь, под которой спрятался боровик, развернет траву, где затаился рыжик. Но очень часто этой палкой разрушают жилой дом муравьев. Сколько



Самый грибной лес — смешанный

им нужно приносить [illegible], чтобы отремонтировать жилье, иначе в нем будет холодно, сыро. А грибник стоит и бездушно смотрит, как бегают муравьи.

Иногда достается от грибников ящерицам, медяницам, гадюкам, безобидным ужам. Грибник-великан перед этими существами силен. На медведя он с палкой не нападет. Случись такая встреча, будет удирать куда глаза глядят.

Сколько деревьев, без которых и грибы не растут, страдает от грибников. Срезанная березка, осинка, сломанная елочка — вред грибам. Костер в лесу — вред лесу, грибам. Часто от костров, непогашенных окурков или спичек возникают пожары. Потери в этих случаях очень велики. Исчезает весь лесной биоценоз — условия обитания зверей, птиц, насекомых, растений. Многие ценные виды животных и растений погибают, совсем исчезают на выгоревшем участке, а на их место

приходят новые, иногда малоценные для человека и даже вредные. Ясно, что в огне погибают и грибовища. Пройдет много лет, пока на пожарище восстановится лес, а грибы, скажем, боровики или рыжики, совсем перестают расти, ибо пожар разрушительно влияет на живой организм лесной почвы, в которой развивается грибница.

Иногда грибники сами подрезают сук, на котором сидят. На определенном участке леса из года в год подчистую подбирают грибы, не оставляя старых, не давая возможности молодым дорасти, и этим лишают себя урожаев. Когда в лесу не остается старых грибов — нет семян-спор, из которых развивается грибница. А нет подсева спор, грибница с каждым годом сокращается и в конце концов исчезает совсем. На участке или массиве леса, где с середины лета до глубокой осени бывает много людей, погибают от вытаптывания даже травянистые растения.

По обе стороны от дороги, которая ведет от Логойского шоссе к деревне Деники, в лесах в изобилии росли боровики, подосиновики, волнушки, свинушки. В выходные дни там можно было встретить много грибников. Но вот по этим местам начали прогонять и пасти скот. Коровы съели траву, вытоптали и утрамбовали копытами лесной дол, разрушили лесную подстилку, а вместе с ней и грибницу. Грибов не стало.

Отдельные деревья, звери, птицы, многие травянистые растения, даже некоторые насаждения леса взяты под охрану — принят свод законов и правил. А вот грибы (да еще ягоды) не охраняются ни законами, ни правилами. Каждый волен собирать их там, где захочет (кроме заповедных территорий), как захочет и сколько захочет. Никаких ограничений для сбора грибов, ягод не существует. И потому в силу должен вступить неписаный моральный кодекс: беречь грибовища, не допускать их уничтожения.

Лесов в Белоруссии много, но далеко не на каждом участке растут грибы. Самые ценные — рыжики, боровики, грузди настоящие — растут только в определенных местах, и эти места нужно особенно оберегать.

Каждому свои грибы

Растут грибы! Пойдешь в бор — наберешь грибов, в березняк — тоже не останешься с пустым лукошком, заглянешь в ельник — и здесь много.

Грибники, на первый взгляд, все одинаковы, но грибы собирают по-разному и разные.

Первая группа — грибники, которые предпочитают только белые. Эта категория — самые дотошные. Они обследуют все лески и перелески, прошагают много километров ради одного-двух десятков боровиков. На другие грибы внимания не обращают, а если и берут, то немного для аромата, грибного букета. Когда неурожай на белые, то грибникам-боровичникам, хочешь не хочешь, а приходится довольствоваться и маслятами, и опятами, и даже свинушками. Но собирают они эти грибы неохотно, без энтузиазма.

Среди грибников-боровичников есть скороходы и тихоходы. Первые ходят по редкому лесу быстро, берут самые большие, как будто вершки слизывают, чаще всего староватые, с желтинкой, которые годятся только на сушку. Полсотни таких боровиков — и полно лукошко. Скороходы не обращают внимания на другие, даже очень ценные грибы.

Тихоходы двигаются по лесу медленно, топчутся в густых молодняках, ельниках да березняках, где видимость невелика — два-три метра. Собирают маленькие, крепенькие боровички. В кошелке у них — две-три, а иногда и [illegible]. Там, где пройдет тихоход, малоопытному [illegible] грибнику делать нечего.

Вторая группа — [illegible], которые собирают моховики, рыжики, [illegible], сыроежки, подосиновики, подберезовики, [illegible]. Такому грибнику был бы гриб в кошелке. [illegible] этой категории есть скороходы и тихоходы, но [illegible] последних. И для тех, и для других характерна [illegible] особенность: они не придерживаются каких-либо определенных мест, ходят напрямик, прочесывают лес на десятки километров по одной линии. Им и в голову не приходит свернуть вправо, влево, возвратиться назад и на одном месте набрать грибов. Вперед, только вперед устремлен их взор. Такие грибники, обойдя «полсвета», всегда возвращаются с полным лукошком, в котором почти весь грибной ассортимент.

Третья группа — это грибники, которые не гнушаются и второсортным грибом. Попадут на свинушки, валуи или рядовки — больше ничего и не нужно. На одном месте, сидя, наберут полное лукошко, да и рубашку снимут с себя, завяжут рукава, заполнят доверху и рады-радешеньки. Попадется на глаза боровик — подберут, но чтобы бегать по лесу, искать — это не в их правилах. И когда пойдут свинушки, маслята или опята, да еще лес близко, такие грибники за день два-три раза обернутся.

«По лесу ходи, под ноги гляди — без грибов не вернешься»,— напутствуют опытные грибники новичков. Ведь почти все грибы окрашены под цвет опавшей желтой или почерневшей листвы, травы, мха, коры деревьев, поэтому и нужно быть очень внимательным, чтобы не пройти мимо спрятавшегося боровика, подосиновика, подберезовика.

Правило, которое знают, но не все выполняют

Культура поведения человека во дворе, на улице, в клубе, в театре регламентируется соответствующими нормами, правилами и законами. Поведение грибника в лесу ничем не определяется. Каждый ведет себя так, как находит нужным. А ведь урожай грибов зависит в основном от культуры сбора.

Представьте себе, что перед вами гриб. Как его взять? Подрезать, вырвать с ножкой или подковырнуть ножом? Некоторые ученые и опытные грибники советуют подрезать гриб на уровне лесной подстилки, т. е. перерезать ножку у земли. Другие рекомендуют вырывать с ножкой, даже покручивать, прежде чем вырвать.

Какой способ лучше? Сошлюсь на свой опыт.

В тех местах, где я подрезаю боровики, они всегда растут. Там же, где вырывают с корнем (ножкой), с каждым годом их становилось все меньше и меньше. Когда подрезаем гриб, мы вредим грибнице, но не настолько, чтобы она перестала развиваться. Ведь грибница — как большое дерево, на ветвях которого растут плоды. Когда аккуратно подрезаешь гриб, ветвь-грибница не разрывается на части. На ней при благоприятных погодных условиях в тот же грибной сезон вырастает не один и не два гриба. Когда же мы ножом подковырнем боровик с ножкой, грибница разрывается. То же самое происходит, если гриб вырвать.

Некоторые грибники настоятельно рекомендуют вырывать грибы — наклонить в одну сторону, в другую, повернуть вокруг оси — этим, мол, грибнице наносится наименьший вред. Это не так. Как аккуратно ни наклоняй гриб, как ни покручивай, но коль его вырвали — грибница разъединилась.

Судите сами. Состарился гриб. Прежде всего сгнивает, разваливается шляпка, потом корень и в последнюю очередь самая нижняя часть, которая соприкасается с грибницей. Но грибница от этого не умирает.

Наоборот, где больше сгнивает старых грибов, а корень остается на месте — там всегда лучше урожай.

Мы часто видим, как вовремя не собранные яблоки, груши, сливы начинают гнить на деревьях. От этого не загнивают ни семечки в самом плоде, ни ветвь дерева, на которой он висел.

Гриб — плодовое тело. Если аккуратно отрезать часть его шляпки, ножки — грибница меньше страдает, остается больше шансов на этом же месте увидеть гриб в следующем году. Нельзя забывать и о том, что, срезав шляпку и положив ее в корзину, мы забрали все семена. Значит, гриб в следующем году может вырасти только на той грибнице, которая осталась в земле. Таким образом, грибы нужно не вырывать, а аккуратно срезать над землей — лесной подстилкой. Это можно [illegible] только острым ножом. На грибовище нужно обязательно [illegible] оставить несколько грибов, чтобы они состарились, [illegible] подсев спор и грибы не переведутся.

Иные [illegible] в поисках молоденьких боровиков, [illegible] сыроежек разгребают [illegible] грибники, а грибные бра[illegible] [illegible] ная подстилка, почти [illegible] И если это повто[illegible] [illegible] года подряд, грибы [illegible] уничтожается, и под-

[illegible]

[illegible] или вырывать, мы [illegible] подосиновики и другие лисички [illegible] грибов — сыроежки. [illegible] все вырывают с ножкой, [illegible] опята почти всегда подрезают, [illegible] крепко держатся на месте и, [illegible] их от пня или корня, то ломаются. [illegible] сами за себя могут постоять, а [illegible] легко отделяются от грибницы (отрываются). [illegible] грибники, которые подрезают любые грибы, поступают как рачительные хозяева.

Не следует сбивать ногами грибы, которые не берешь. В лесу растет все то, что необходимо для его жизни. Для человека мухомор — ядовит, для лесных обитателей — он и пища, и лекарство.

Все растения и животные живут в лесу одной большой, взаимосвязанной семьей. И когда мы нарушаем жизнь одного из ее членов, то вторгаемся в жизнь всей семьи. Человек в лесу должен стараться не навредить грибу, дереву, траве, зверю, птице, насекомому.

Бери, но с разбором

Автобус свернул с шоссе на лесную дорогу, немного проехал и остановился в тени старых елей. Рассыпались в разные стороны грибники. Каждый знает, что должен вернуться к определенному времени, и при этом не хочет оказаться с пустой кошелкой. Точит, сверлит грибника одна мысль: только бы успеть набрать полное лукошко. А лес незнакомый, неизвестно, где и какие растут грибы. Бредет, мечется грибник по чаще и подбирает все, что на глаза попадается. Берет грибы, которых не знает, берет староватые и старые, не проверяет, червивые они или нет. И вот лукошко полно. Его обладатель, довольный собой, возвращается к автобусу, и, пока есть время до отправки, начинает перебирать свои трофеи; часто обращается к товарищам с вопросом, что это за гриб, можно ли его употреблять в пищу; разрезает старые грибы и выбрасывает их.

И вскоре корзина почти пуста. Пользы грибнику мало. Но он может утешать [illegible], что ненужные грибы остались в лесу, [illegible] высыплются споры и вырастут новые грибы.

Тот, кто не успел перебрать грибы в лесу, делает это дома. И снова выбро[illegible] грибы, но из них уже никогда не вырастут но[illegible] Такие грибники не выполняют самого простого правила, которое передается из поколения в поколение: не знаешь, что за гриб — не бери.

Иногда в незнакомый лес ходят меньшей компанией — четыре-шесть человек. Один перед другим наперегонки берут все подряд — была бы полна корзина. Обычно такая компания в конце сбора отдыхает на полянке и перебирает грибы. Отходы у них тоже велики. Почему же так получается?

Поход за грибами в незнакомый лес – это всегда надежда на случай. Опытные грибники ходят сначала в разведку, изучают его, прикидывают, в какую пору и какие грибы здесь растут. На это уходит год или два. Изучив лес, выбрав места, они посещают их и всегда возвращаются с полным лукошком. Поскольку они ходят в одиночку, иногда вдвоем, то собирают не торопясь, берут молодые, чистые; подняв старый или староватый гриб, разрезают шляпку на две-четыре части, чтобы определить, червивая она или нет. Это нужно делать даже в том случае, когда ножка чистая, ибо часто, особенно у старых и староватых, шляпка может быть источена личинками. Тот, кто вырывает

грибы и кладет в корзину целиком с ножкой, рискует набрать червивых. Если ножка побита червями, ее нужно отрезать около самой шляпки (шляпка может быть чистой). Когда на срезах нет ходов-дырочек, гриб можно класть в корзину. Если же есть ходы в шляпку, ее нужно разрезать на две части — чистую в корзину, а поточенную разрезать еще на две части и снова чистую в корзину, плохую — выбросить. Особенно необходима такая проверка, когда собираешь ценные грибы — боровики, подосиновики, грузди, рыжики.

Личинки чаще всего появляются в ножке и по мере старения гриба переходят в шляпку, быстро развиваясь, особенно в теплую жаркую погоду.

Вот почему опытные грибники всегда разрезают шляпки старых или староватых грибов, очищают их от лесного хлама (листьев, хвои, соринок), песка и только тогда кладут в корзину (от нечищенного гриба засоряются другие, особенно пластинчатые, из которых не так просто удалить сор и песок, попадающие между пластинками).

Грибник не должен жалеть времени на проверку и чистку грибов. Ведь у него в лукошке окажутся только полноценные, которые дома можно сразу же, промыв водой, пустить в переработку. К тому же, не проверенные на месте грибы занимают место в кошелке, и некуда класть хорошие грибы.

Чтобы хорошо сохранить грибы, надо правильно складывать их в корзину. Когда собирают любые грибы — пластинчатые и трубчатые, то лучше всего с одной стороны класть трубчатые, с другой — пластинчатые. Трубчатые с большими ножками сразу нужно укладывать на бок, иначе они все равно займут такое положение, с отрезанными ножками и кожицей шляпки вверх (трубками, спороносным слоем вниз), пластинчатые — только пластинками вниз — так они меньше засоряются.

Запас беды не чинит, но...

Как сельские, так и городские грибники довольствуются теми грибами, которые в данную пору растут. Но когда в лесу богатый выбор, то одни предпочитают только боровики, подосиновики, рыжики, грузди, другие рады сыроежкам и лисичкам, а третьи довольны, когда удается заготовить свинушек, валуев.

Говорят, запас беды не чинит. К грибам это выражение не подходит, за исключением сушеных.

Некоторые грибники вообще не заготавливают впрок — сколько соберут, столько поджарят и съедят. Большинство же делает значительные запасы.

Сколько грибов следует иметь на зиму? Видимо, столько, сколько может употребить семья до середины, в крайнем случае до конца весны. Обуреваемый грибным зудом с началом нового сезона грибник побежит в лес, хотя у него еще есть большие запасы с прошлого года. Такова уж сущность грибника. А что же со старыми запасами? Обычно их выбрасывают. Значит, в прошлом году попусту тратилось время на собирание грибов, засолку, маринование. Кроме того, эти грибы мог собрать кто-то другой и употребить с пользой. Но коль одержимый грибник не может не собирать грибы в большом количестве, то заготовив для себя столько, сколько можно употребить, должен сдать остальные на заготовительный пункт. Обычно так и поступают сельские грибники.

Немаловажная деталь. Соленые и маринованные грибы хороши пока лежит снег. В это время они ароматны, душисты, остры, т.е. сохраняют свои лучшие качества. С началом весны переработанные грибы утрачивают аромат, вкус, да и грибник теряет к ним интерес — его мысли направлены на собирание и заготовку грибов нового урожая.

Хранить маринованные и отваренные, жареные грибы следует в стеклянных литровых и двухлитровых банках, а у кого семья побольше — в трехлитровых. Маринованные и отваренные лучше всего закатывать крышками и пастеризовать, жареные заливать подсолнечным маслом. Лучшая температура хранения 4 – 5 градусов тепла.

Солить грибы нужно в деревянных бочонках на два-три ведра, можно в эмалированных выварках, ведрах. Наиболее подходящее место хранения — погреб с постоянной температурой. С приходом весны, лета температура в погребе повышается, соленые грибы начинают закисать, портиться. Если вовремя их не использовать — придется выбросить.

Лучший способ заготовки грибов впрок — сушка. Сушеные хранятся несколько лет. Из них можно приготовить много разнообразных блюд. Хранить их нужно в сухом месте, подвешенными в мешке из хлопчатобумажной ткани. Полиэтиленовые и целлофановые мешки, куда нет доступа воздуха, и ящики не годятся.

Какие грибы лучше?

Плохих съедобных грибов в природе не существует. Всякий ценен уже тем, что его можно употреблять в пищу.

Каждый гриб имеет свойственные только ему одному качества. Например, с солеными настоящими груздями и рыжиками не могут сравниться никакие другие соленые грибы, даже боровики. Сушеные боровики не имеют себе равных среди иных грибов, а жареные ничем не отличаются на вкус от подосиновиков. Сушеный подосиновик, даже молоденький, не может сравниться с сушеным опенком. Молоденькие, хорошо замаринованные подосиновики соперничают с маринованными боровиками и иным гурманам нравятся даже больше. Каждый гриб имеет свои преимущества.

Бывает так: два-три года подряд не растут (или бывает очень мало), скажем, боровики, рыжики. В такие годы низко поклонишься и подосиновику, и подберезовику, и сыроежке. Случается, что за все лето не найдешь не то что боровиков, но и подосиновиков, подберезовиков, сыроежек, и когда осенью пойдут дожди и вылезут зеленки — они будут лучшими среди всех грибов в этом году, хотя собирают их в основном для засолки.

Урожай грибов зависит от сочетания тепла и влаги. Если погода дождливая и холодная, то даже среди лета растут осенние опята. Если тепло, но нет дождя, никакие грибы вообще не вырастут, разве что набредешь изредка около болот, где держится влага даже в сухое время, на подберезовик или моховик.

Самое грибное время при хороших погодных условиях — с середины августа до середины сентября. В эту пору грибов много и самых разнообразных. Но случается и так, что грибным может быть весь август, а в сентябре пусто, или наоборот, в августе ничего, а весь сентябрь изобилие любых грибов — от боровиков до зеленок.

Значит, все зависит от погоды — ночью температура должна быть не ниже четырнадцати градусов, днем — не выше двадцати пяти при кратковременном дожде через день-два или раз в неделю, но обильном. Для нормального развития грибницы нужны умеренные тепло и влага.

Съедобных грибов, как утверждают ученые, более 200 видов. Нужно ли начинающему грибнику сразу осваивать такое количество?

Очень давно (когда еще не знали про витамины,

кислоты и т.д.) практическим путем люди определили основные, самые ценные грибы. Позже именно в этих грибах ученые нашли те компоненты (белки, жиры, витамины и другие вещества), за которые они и ценятся. Эти грибы наиболее известны: боровики, рыжики, грузди, подосиновики, маслята, подберезовики, моховики, сыроежки, опята, лисички, шампиньоны, волнушки, свинушки, зеленки — всего четырнадцать родов. На них-то начинающему грибнику в первую очередь и нужно сосредоточить свое внимание. Тем более, что их трудно спутать с другими грибами, легко запомнить благодаря форме и цвету, месту произрастания. Из представителей этих четырнадцати родов готовят много блюд, почти все можно сушить, мариновать, солить, жарить, варить. Этих грибов достаточно, чтобы удовлетворить самый изысканный вкус. Их нужно хорошо знать и уметь перерабатывать еще и потому, что даже в неурожайное лето хотя бы один из этих грибов да будет.

Некоторые грибники хвалят валуи и другие малоценные грибы. Они хорошо растут тогда, когда в лесу изобилие первосортных грибов и, конечно же, собирать малоценные нет смысла. Даже когда ценных грибов немного, лучше полчаса потратить на поиски одного боровика, чем десять минут на сто валуев.

Когда собирать?

Только с пятью породами деревьев — елью, сосной, березой, осиной, дубом — дружат ценные грибы. Лучше всего растут грибы там, где произрастают эти породы вместе — в смешанном лесу.

Как в смешанном, так и в однопородном лесу грибы в разных районах Белоруссии могут расти одновременно, а иногда на юге республики бывают, а на севере — нет, и наоборот. На юге Минской области пройдут дожди и будет много грибов, а в северной части, где не было дождя, их нет. Таким образом, точный календарь роста грибов невозможно составить не только для всей республики, но и для одной области.

Точный календарь на каждый год невозможно составить еще и потому, что один год бывает теплый и дождливый — следовательно, грибной, другой сухой — грибов не будет.

Разные грибы в Белоруссии растут на протяжении девяти месяцев. Примерные сроки роста основных ценных грибов приведены в таблице.

Грибы		Январь	Февраль	Март	Апрель	Май	Июнь	Июль	Август	Сентябрь	Октябрь	Ноябрь	Декабрь
Белые грибы	сосновые						Р	Р	О	О			
	еловые						Р	Р	О	О			
	березовые						Р	Р	О	О			
	дубовые						Р	Р	О	О			
Рыжики	сосновые								О	О			
	еловые								О	О			
Опята	летние						Р	О	О	Р	Р		
	осенние								Р	О			
	зимние										Р	О	О
Маслята	зернистые							Р	О	Р			
	осенние						Р	Р	О	О			
Моховики	зеленые						Р	Р	О	О	Р		
	бурые								О	О			
Грузди	настоящие								О	О			
	черные								О	О	Р		
Волнушки	белые							Р	О	О			
	розовые							Р	О	О	Р		
Свинушки	толстые							Р	О	О	Р		
	тонкие							Р	О	О	Р		
Подберезовики							Р	Р	О	О			
Подосиновики							Р	Р	О	О			
Сыроежки							Р	О	О	О			
Лисички							О	О	О	О	Р		
Шампиньоны							Р	О	О	Р			
Зеленки										О	О		
Сморчок					Р	О							
Строчок					Р	О							

О — обильный урожай грибов, Р — могут расти.

Итак, самые грибные месяцы — август — сентябрь. Но и эти месяцы в иной год бывают неурожайными. Кстати, и менее ценные, не съедобные или условно съедобные грибы обильно растут в августе — сентябре.

Осторожно — яд!

В самом грибном месте, где растут самые ценные грибы, рядом с ними всегда соседствуют ядовитые. Они зачастую очень похожи на съедобные. Грибы-двойники боровиков и сыроежек неопытному глазу не отличить. Среди врагов грибника есть и такие, которые выставляют себя напоказ и видны издалека. Это мухоморы — самые ядовитые грибы. Красный мухомор — красавец. Такой ярко-красной шляпки с белыми лоскутками нет ни у одного гриба, его всякий отличит. Ножка у него белая, с кольцом; булавовидный конец ее спрятан в белый чехол. С возрастом кольцо может отпасть, но чехол остается.

Очень коварный враг грибника — бледная поганка, она не такая яркая, как мухомор. Шляпка у нее может быть зеленоватой, белой, сероватой, желтоватой, а ножка, как у мухомора. С возрастом кольцо на ножке может отпасть и тогда бледная поганка очень похожа на съедобные поплавки и колпаки.

Чтобы не набрать мухоморов и бледных поганок, нужно их хорошо знать, а для этого обязательно изучить, желательно с опытным грибником. Нельзя полагаться на цветные рисунки или черно-белые снимки, помещенные в книгах, потому что чаще всего они точно не передают всех красок, присущих ядовитым грибам.

В белорусских лесах иногда обильно родит съедобный серо-розовый мухомор. Чтобы избежать отравления, лучше его не трогать, потому что начинающий грибник легко может спутать серо-розовый с красным.

К ядовитым грибам принадлежат кирпично-красные и ложные серно-желтые опята. У первых шляпка в центре кирпично-красная, по краям светлее, пластинки черноватые, у вторых шляпка в центре темноватая, по краям серно-желтая, пластинки серно-желтые, зелено-желтые или чернобурые.

Часто пищевые отравления бывают оттого, что грибник вместо летних или осенних опят набирает ложных.

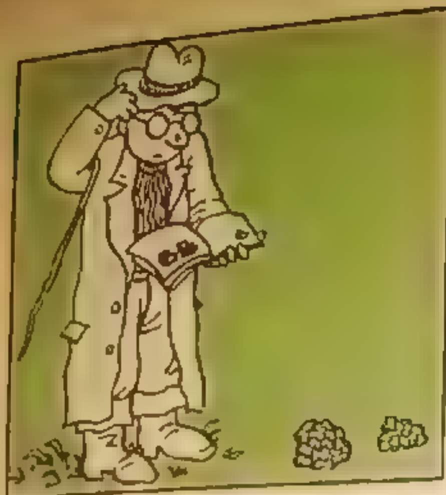
Отравиться можно даже съедобными заготовленными на зиму, но плохо переработанными (недосолеными или невымоченными) грибами, а также старыми. Часто отравляются свежеприготовленными грибами — недостаточно прожаренными или проваренными. Не следует за один раз съедать много грибов — это трудноусваиваемая пища. Отравления легко избежать, если соблюдать правила сбора (брать только те грибы, которые хорошо знаешь), приготовления свежих грибов и обработки при заготовке на зиму.

В народе говорят, что ядовитые грибы в старину использовали для приготовления лекарств-настоев. Пишут, что навозник поможет излечить человека от алкоголизма, веселка обыкновенная подлечит сердце, а красный мухомор избавит от радикулита.

Может, в старину и могли излечивать некоторые недуги с помощью грибов, но, как правило, старинные рецепты — секреты приготовления таких лекарств — утрачены. К тому же, каждый человеческий организм уникален, двух одинаковых нет. И то, что одному может принести пользу, другого может погубить. Ни в коем случае нельзя заниматься самолечением грибами, ибо это может обернуться несчастьем. Помните, ничто на земле так мало не изучено, как грибы. И даже те вытяжки, таблетки и настойки, которые получены из грибов, неоднократно проверены и апробированы медициной, можно применять только по назначению врача.



Первенцы весеннего леса



С первыми весенними деньками жизнь в лесу пробуждается от зимнего сна. Все чаще слышны звонкие птичьи голоса. Весна украшает, устилает лес зеленым ковром. Травы острыми иглами пронизывают прошлогодние листья, тянутся к солнцу. Неожиданно замечаешь, как лес оделся в легкую, нежно-прозрачную зелень молодой травы и клейкой листвы.

В эту пору, в конце апреля, но чаще в начале мая, в чистых сосновых борах, в березняках с елью, сосной да кипарисом севера — можжевельником, с кустами лещины, вдоль дорог, по опушкам, на старых вырубках, на кострищах, где сжигали ветви, появляются первые грибы: строчки, сморчки обыкновенные и конические, сморчковые шапочки. Они дают старт грибным походам.

Коварный красавец

Под ногами шуршит прошлогодняя подсохшая листва, трава. Ярко светит солнце. В лесу, особенно в бору, господствует рыжий цвет. Ступаешь осторожно, потому что вокруг тебя, замаскировавшись под опавшую хвою, под буроватую траву и мох, сидят и лежат невидимки — издали не очень рассмотришь — на коротких ножках, как будто измятые, в складках-морщинах шапки строчков: в густоватых сосняках — каштановые, с темноватым налетом синевы, в сосняках с березняком — матово-желтоватые, в ельниках с березняком и черничником — ярко-коричневые разных оттенков. Те, что появились над лесной подстилкой,— величиной с горошину, а старые — до 10—15 сантиметров в диаметре.

Строчок — чудо весеннего леса: весь в складках-вздутиях, как будто болезнь изуродовала тело, но он



Мухомор красный
Ядовитый

здоров и чи[illegible] небо. Ножка короткая, толстоватая, [illegible]ым оттенком. Шляпка (иногда вырастает до 20 [illegible]) внутри полая, беловатая, как будто [illegible] или покрыта инеем. В складках пр[illegible] и козявочки. Червяк (личинка грибной мухи) его не трогает. Только мыши да иногда белочки оставят на шапке строчка следы от зубов. Когда солнце высвечивает строчок, он как будто прозрачный, золотистый.

Почему же этот красавец по окраске и уродец по форме таким явился на свет? Ответ простой. Шляпка строчка — тонкая ломкая пластина. Если бы она росла-разрасталась в стороны и не собиралась в складки, не морщинилась, то под своей тяжестью обломалась бы. Такая «конструкция» наиболее устойчива, приспособлена для продления рода: в складках, как в чашечках, созревают споры — грибные семена.



Мухомор серый.
Ядовитый



Строчок.
Условно съедобный

Строчок — дитя весны, когда днем тепло, но еще не жарко, а ночью свежо, прохладно. Он не боится даже небольших заморозков. Строчок — большой любитель влаги, песчаных почв.

Набрать полное лукошко, когда строчков много, минутное дело. Но вот вопрос — собирать ли строчки. Ведь о них столько толков-кривотолков: строчок, мол, ядовит.

Все заготовительные пункты Белоруссии принимают строчки в сыром и сушеном виде в неограниченном количестве. Заготавливаются они и на экспорт. Европейские гурманы отдают предпочтение сушеным строчкам перед остальными грибами. В некоторых западно-европейских странах сбор строчков ограничен: как бы не перевелись.

В Белоруссии тоже немало любителей строчков.

Раньше считалось, что в строчках содержится ядовитая гельвелловая кислота. Об этом написано в солидных научных трудах и во многих популярных книгах.

Не так давно немецкие специалисты, исследовав строчки, нашли в них яд, подобный яду бледной поганки.

Ядовитые свойства строчков точно не определены, и сегодня никто не может категорически утверждать — какой яд они содержат. Но наличие в строчках ядовитых веществ несомненно.

После войны, когда не очень густо было на столе, я как-то собрал большую корзину строчков. Сварили с ними щавель в большом чугунке на семью из девяти душ. У всех, кто съел тарелку этого щавеля, была сильная рвота, боль в животе — отравление. К счастью, тяжелых последствий не было. Заметьте, строчки пред-

варительно не отваривались. Я и теперь собираю строчки, но перед употреблением обязательно отвариваю минут двадцать, отвар сливаю, а строчки — на сковородку. Конечно, нельзя за один присест съедать столько строчков, сколько жареных маслят или моховиков, ибо чрезмерное употребление даже неядовитых грибов может вызвать рвоту и боль в животе.

Чаще всего отравляется строчком тот, кто «собирает» их на базаре. Происходит это вот почему.

Издавна в Белоруссии строчки и сморчки назывались одним словом — сморчки. И теперь пожилые люди не различают эти грибы и, сами того не зная, продают строчки за сморчки. Купив и отведав строчков вместо сморчков, человек может отравиться.

В середине мая уже чувствуется дыхание теплого лета. Подсушивает. Строчки доживают последние дни. На старых появляется беловато-фиолетовый налет, потом они высыхают, уменьшаются в размере и чернеют. Если строчки росли на чистых местах: в сосновом бору, старом ельнике, на вырубках — они похожи на кусочки коры [illegible], вдоль дорог, где разрастается густая [illegible] исчезают в ней, рассеяв семена-споры.

Федот, да не тот

Сморчок [illegible] похож на строчок весенний только цветом [illegible] шапочка напоминает по форме куриное яйцо [illegible] бурого цвета, внутри полая, растет на [illegible] семи сантиметров) круглой ножке, и [illegible] ячеистая, ребристая.

Многие грибники относят сморчок обыкновенный к съедобным грибам, некоторые называют условно съедобным, а иные считают его таким же ядовитым, как и строчок. Кому верить?

Неутомимый следопыт, опытный собиратель грибов, автор поэтической, полезной книги о грибах и ягодах «Дары русского леса» Д. Зуев, который исходил вдоль и поперек все подмосковные леса, утверждал, что сморчки нужно отваривать. Белорусский знаток грибов, автор популярных и научных книг Г. Сержанина в книге «Съедобные и ядовитые грибы» писала, что сморчок обыкновенный «употребляется свежим после предварительного отваривания или сушения». Другие авторы рекомендуют поступать так же. Итак, поскольку науке пока не известен состав веществ в сморчке обыкновенном, во избежание отравления лучше его отваривать.

У строчка, хотя и измята шляпка, но велика, а ножка — очень мала, коротка; у сморчка шляпка поменьше, но зато ножка побольше, а над их родственником, сморчком коническим, природа так потрудилась, что почти совсем обделила шляпкой. Невелика она, но зато изящна: коричневая, конусоподобной формы, посажена на белую невысокую ножку. И шляпка, и ножка — небольшие, обе внутри полые.

Сморчок конический очень напоминает башенку, какие строили в старину: белая, круглая, а крыша над ней - островерхая. Дивны, прекрасны цвета и архитектурные формы этого хрупкого строения. Каждый залюбуется этим прекрасным творением, бродя по умытым первыми весенними дождями соснякам и ельникам.

Природа воздвигает эти чудесные башенки в апреле — мае в хвойных и лиственных лесах, по опушкам да полянам. Башенки-сморчки хорошо видны. Найдешь — бросай в кошелку, но не забудь предварительно отварить, ибо они считаются условно съедобными.

Если очень повезет, грибник увидит еще большее чудо грибной архитектуры — сморчковую шапочку. Она более стройная, высокая, чем сморчок конический, — белая башенка высотой до пятнадцати сантиметров под коричневой ребристой конусоподобной крышей-шляпкой. Повстречать такой «дворец» можно только в лиственном лесу, на опушке, на поляне.

В тех же местах, где растут строчки да сморчки, на земле, прямо на песке, лежат сморчковые ушки — одни больше, другие меньше, округлой и овальной формы, коричневого, коричнево-землистого цвета. С виду этот гриб действительно напоминает человеческое ухо. Ушки несъедобны, и никто их не трогает.

Вот и все первенцы весеннего леса. Грибникам они приносят большую радость. Их собирают, жарят и хвалят-не нахвалятся — удивительный грибной деликатес.

На исходе май. Жарче солнце. В лесу сухо. Вот и настало июньское грибное межсезонье.





Грибное раздолье

Мал золотник, да дорог

Рожь выбросила колос. Под горячим солнцем, когда прольются два-три обильных грозовых дождя или недельку пройдет тихий теплый обложной дождик, ржаные колосья быстро отращивают усы, седеют. Пронесется ветерок над ржаным полем — серебристые волны пробегут и исчезнут около самого леса. Когда рожь зацветет, зажелтеет, грибник может торопиться в лес. Около дорог, в березняках, на опушках он найдет серый или черноголовый подберезовик, зеленую сыроежку, красную шапочку — подосиновик, а если посчастливится, повстречается с грибным царем — боровиком.

Лес в июньское время в буйном расцвете: трава и листья зеленые-зеленые, цветы яркие и душистые, птичьи голоса как никогда звонкие, а в зеленой траве сверкают красные рубины — земляника. Опытные грибники в июне всегда кладут в кошелку пол-литровую или литровую банку — не поленишься покланяться красной ягоде, принесешь домой.

Идет-бредет по лесу грибник. Ему попадаются зеленые сыроежки, подберезовики. С виду красавцы, а внутри все изъедены, источены личинками. Редко встречаются чистые, которые сгодились бы на сковородку. Но природа грибника такова, что он все еще надеется собрать чистеньких и метр за метром обшаривает лес. И вдруг попадает в березняк, в котором года три-четыре тому назад была прочистка-вырубка. Здесь просторно, как в парке. Стволы берез стройные, белые. Справа и слева почерневшие пеньки вырубленных берез, а на пеньках маленькие грибочки-золотники — опята летние. Шляпки — с пятак. Иные немножко больше, немножко меньше. В солнечных лучах опята как будто золотистые;

насквозь просвечиваются шляпки — хорошо видны темноватые линии пластинок, которые под тонкой, нежной кожицей расходятся во все стороны. Опята на тоненьких ножках стоят группками и по одному. Только подрезай острым ножиком да бросай в кошелку. Ножка опенка в чешуе, тоньше карандаша, волокниста, тупой нож не режет, а рвет. Забрал семейку — к другому пеньку перебирайся.

На пнях лиственных деревьев опят больше, на хвойных — они встречаются реже. В благодатное лето могут вырасти даже в конце мая. Велика цена летним опятам в июне, июле, когда безгрибье в лесу, а в августе, сентябре и даже октябре, когда полно других грибов, на летние опята мало кто обращает внимания. Собирают их все лето — с июня по октябрь только те грибники, которым они уж очень пришлись по вкусу. Картофельный бульон со свежими опятами хорош. Сушить их нет смысла — так высыхают, что остается одна малость. Хотя и не велик летний опенок, но ценен тем, что ему да еще лисичкам принадлежит рекорд по времени роста — около шести месяцев в году.

Начинающий грибник может по ошибке набрать ложных опят. У летнего опенка есть признак, по которому его легко распознать, отличить от других: у молодого шляпка выпуклая, а когда вырастет — выпрямится, станет плоской, а посреди, в самом центре на этом плоском кружочке — более темный кружочек, он выступает бугорком, по краям которого светловатый поясок — он хорошо виден даже на молоденьком опенке. Летний опенок можно узнать и по ножке: она в чешуйках, с узеньким колечком – над ним ножка более светлая, ниже колечка — темная. В верхней части ножка цельная, в нижней — полая.

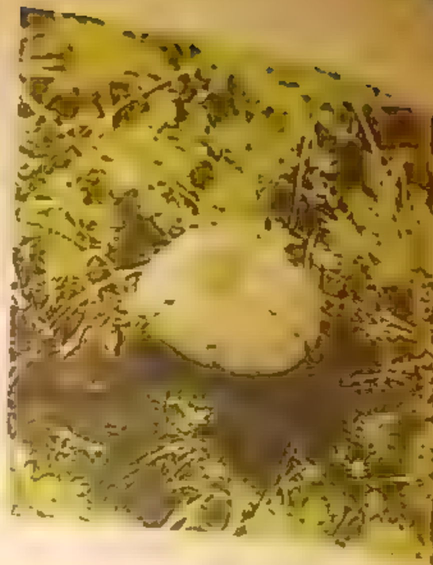
Летний опенок — хороший гриб. В Белоруссии его издавна употребляют в пищу.

Цветистый букет

Сырую сыроежку обычно никто не ест, хотя, судя по названию, можно. Прямо скажем, сырая сыроежка безвкусна. Молодые боровик, подосиновик в сыром виде куда вкуснее любой сыроежки. Но когда свежая сыроежка поджарена с картошкой в сметане, она в меру сладкая, в меру хрупкая, в меру мягкая.

На вкус и цвет товарищей нет. А сыроежка и по вкусу, и по цвету мила всем грибникам, ибо богаче ее кальцием нет в грибном царстве, а по цвету с ней никакой гриб не сравнится.







Опята летние.
Съедобные

Сыроежка зеленая.
Съедобная

Сыроежка буреющая.
Съедобная

Цветовая гамма сыроежки столь велика, что по этому признаку она подразделяется на много видов: зеленая, зеленеющая, зеленовато-буроватая, пурпурно-красная, желтая, разноцветная, сереющая, выцветающая, буреющая, оливковая и др. Всего различают около шести десяти видов сыроежек. Ни один гриб не имеет столько братьев-сестер.

Сыроежки можно собирать с начала лета и до заморозков, в дождь, холод, жару. Это самые выносливые, самые приспособленные к любым климатическим условиям грибы.

Нет, пожалуй, грибника, который прошел бы мимо сыроежек, потому что куда бы ни ступала его нога — то ли в сосновый бор, то ли в верховое болото, то ли в дубраву, то ли в березняк — всюду он повстречается с шапочкой сыроежки. По количеству нет ей равных. Грибники собирают много, а собрать все никак не удается, ибо эти грибы все лето водят хороводы — растут и растут: один вырос, состарился, а рядом другой

Опята летние. Съедобные

…ежка зеленая. Съедобная

…ка буреющая. Съедобная

из земли вылезает. Не каждую сыроежку грибник кладет в кошелку. Одни вырастают большими, масса их велика, они более плотные — эти можно собирать; другие — очень маленькие и настолько хрупкие, что даже в кошелке изотрутся, изломаются — получается сыроежечная труха.

Все грибники отдают предпочтение зеленым сыроежкам. Они мясистее и вкуснее, чем остальные. Сыроежки со шляпками красных цветов менее популярны, ибо среди них есть жгуче-едкие — правда, это в сыром виде, а если обдать кипятком — горечь исчезает.

Молоденькая сыроежка (зеленых, красных, буреющих цветов) хороша маринованная, соленая. И молодые, и староватые вкусны в жареном виде. Сушеные лучше для супов, подлив. Прекрасны на вкус отваренные и поставленные на хранение сыроежки. Зимой они так свежи и душисты, как будто только что принес их из лесу.

Популярна в народе сыроежка. Любят ее и лесные обитатели: лось, кабан, белка, мыши. Слизни гложут и гложут сыроежки, особенно зеленые. А уж грибная муха в ней водится в неисчислимом множестве. Значительная часть сыроежек, особенно в теплую погоду, побита, изъедена червями. Большую, очень большую дань забирает муха для своего потомства.

Все сыроежки съедобны. Иногда грибники проходят мимо них, боясь спутать с бледной поганкой, которая бывает очень похожа на сыроежку по форме и цвету. Отличить эти грибы легко, если знать, что у сыроежки нет на ножке кольца, а у поганки есть. Но кольцо у поганки может отпасть. Как тогда разобраться? Ножка у сыроежки сидит в земле, в лесной подстилке, а у бледной поганки она находится в кругловатом мешочке, чехле — так называемой вольве. И если у гриба ножка с кольцом, а корень ее в чехле, то этот гриб — не сыроежка и ему не место в кошелке.

Других коварных двойников у сыроежек нет. А если и есть похожие, то очень отдаленно. Все сыроежки отличаются от иных пластинчатых грибов тем, что они очень ломкие, особенно пластинки. Ножка и шляпка внутри белые, как чистый фарфор. Кожица шляпок всегда чистая, без «хлопьев». И стоит опытному грибнику один раз показать начинающему хотя бы несколько видов сыроежек, новичок безо всякого труда определит все остальные сыроежки, какую бы окраску они ни имели.

Особенно хороши сыроежки тем, что в самое безгрибье, когда боровиков, подосиновиков, рыжиков, груздей и других знаменитых грибов и в помине нет, най-

дешь десяток, два, а то и больше сыроежек, и твой поход в лес завершится сковородкой жареных грибов.

Оранжевый рекордсмен

Один раз увидишь этот гриб — на всю жизнь запомнишь, никогда не спутаешь с другим. Среди своих собратьев ему принадлежат все рекорды: плодовит, как ни один другой вид, появляется в хвойно-березовых лесах с мая до ноября. Можно жарить, солить, мариновать без предварительного вымачивания и отваривания, сушить. По чистоте не имеет равных; если пробьет его ножку оранжево-желтый проволочник — сразу увидишь. Этот оранжевый грибок в особом почете. Имя его — лисичка.

Как только прольются теплые июньские дожди, через неделю, не раньше, среди редких ельников и сосняков с березняками, на чистом зеленом мху, в черничнике, траве и даже на чистой рыжей хвое можно увидеть россыпи шлифованного гороха — это и есть лисички, только что вылезшие из лесной подстилки. Если засушит, они такими и останутся: маленькие шляпки-горошины еще больше побелеют и затеряются в лесном хламе, разнотравье. Но когда пройдет грозовой дождь, эти горошины быстро отрываются от земли на несколько сантиметров — сначала растет ножка, а шляпка как будто и не собирается раздаваться вширь. Еще один дождь — и шляпка выворачивается вверх, быстро увеличивается, образуя посреди небольшую лунку-выемку, в которой собирается вода, роса. Чем больше влаги, тем быстрее впитывает ее в себя лисичка, тем скорее растет, вырастает до больших размеров — одной хватает на суп, двух-трех — на поджарку. Большая лисичка — с ушками-завитушками. Временное похолодание не вредит этим грибам.

Будет лето с дождиком — грибник с лисичками. Растут большими, иногда огромными семьями. Ставь корзину посреди такого семейства и бросай — лисичка не боится ударов, ибо она упруга, как резина. К ней почти не прилипает сор.

Лисичка — гриб ценный, вкусный. Жаренный с картошкой в сметане — чудо. Годен для соления, маринования. А вот сушат почему-то очень редко, хотя во время сушки, даже длительной (4—5 дней), личинка грибной мухи лисичку не тронет, влаги она не боится и поэтому не закисает. И печь не нужна. Собрал, почистил, высыпал на бумагу или полотно — и на солнце.

Высушенная на солнце лисичка — единственный гриб, который сохраняет все свои качества. Хранить ее можно много лет. Большинство же ценных грибов вообще невозможно высушить на солнце, а остальные не идут ни в какое сравнение с грибами, которые высушены в печи.

Любят грибники лисичку, и все же много бед терпит она от них, особенно в лесах вокруг больших городов. Не дают ей подрасти: собирают горошины. В выходные дни сотни, тысячи горожан несут целлофановые мешочки и в каждом сотня-две-пять. Каждый такой мешочек (если бы грибы выросли) был бы равен корзине.

Любят лисички на зеленом мху в борах расти, но вот беда — поднимают этот мох нерачительные грибники, чтобы набрать горошин-лисичек. А там, где поднят мох, нарушена грибница, и лисичек меньше родит. И если подобное повторяется часто, они совсем исчезают.

Чтобы собрать лисичек, нет надобности поднимать мох. Они и так на виду, хорошо заметны. И только в конце августа — сентябре, когда с берез сыплются золотые листья, лисичка хитро прячется: трудно иногда различить, то ли желтый лист лежит, то ли лисичка затаилась. Нужно хорошенько присмотреться.

Во время сбора лисичку обычно вырывают с ножкой. Отрезают самую малость. Иные торопливые грибники и этого не делают — бросают в корзину, мешочек с необрезанной ножкой и засоряют грибы.

У настоящей, съедобной лисички есть двойник — ложная лисичка. У двойника края шляпки не закручены, без завитушек, ровные. И цветом ложная лисичка отличается — более красная.

Если случайно одна или две ложные лисички попадут в общий котел, беды не будет, ибо они считаются съедобными.

Изредка в елово-березовых лесах встречается лисичка серая. По форме она напоминает узкую рюмочку на тонкой маленькой ножке. По цвету — землисто-серая. В пищу не употребляется.

Мечта грибников

Каждый грибник, идя в лес, мечтает набрать хотя бы пять — десять белых. И только у немногих, у «специалистов» высокого класса, нет такой проблемы. В грибное лето для них найти два-три десятка белых несложно. Даже тогда, когда боровики и не очень растут, опытный грибник с полсотни отыщет. В чем же дело? Одни умеют их собирать, другие — нет? Или белых меньше



Белый гриб сосновый. Съедобный

растет, чем, скажем, красных мухоморов, которые стоят гордо, выставляя себя напоказ? А может, белые прячутся так, что их не просто увидеть? Возможно, есть какие-то секреты, которые не всем известны, не всем доступны?

Белые грибы и красные мухоморы растут в одно и то же время. Когда нет красных мухоморов, искать белые грибы бесполезно. Случайно один-два выскочат — и все.

Иногда грибники ропщут, мол, было бы столько боровиков, сколько красных мухоморов. Но действительно ли красных франтов больше? В том-то и дело, что нет. Просто мухоморы никто не трогает, не собирает, и создается видимость, что их несчетное количество, хотя по сравнению со съедобными грибами, в том числе и с белыми, их ничтожно мало.

Однажды под Дзержинском мне случилось попасть

на грибовище, где в то лето никто не бывал с самого начала роста белых. Между старыми елями, разлапистые ветви которых широко разрослись в стороны и стлались по лесному долу, на зеленом мху предстало никогда ранее не виданное чудо, удивительная картина — огромное количество еловых боровиков: одни на толстых ножках, с позеленевшими до черноты, осунувшимися большими шляпками — одряхлевшие старики; другие помоложе — эти были еще стройными, держались бодро, хотя низ шляпок уже позеленел и они в корзину не годились; третьи были и огромными, и бравыми — на толстых ножках с белым или едва заметным налетом желтизны низом шляпки — самый раз на сушку, в щи; четвертые, еще совсем маленькие, только-только выбрались из мха — шляпки белые, еще не отодвинулись от ножек в стороны — они годились на сушку, жаренье, соление, маринование. Это было большое грибное семейство — дедушки, сыновья, внуки и правнуки. Но такие находки — случайность, потому что грибники не дают белым расти до старости.

Успех грибника-боровичника зависит от того, насколько он примечает места, где растут белые, и часто ли их посещает в грибные годы, ибо боровики, как правило, растут в определенных местах, не сплошь по всему лесу и не в таком количестве, как сыроежки или свинушки.

После войны в лесах [illegible]ей родной деревни Великий Бор (одно назван[illegible] о том, что там большие боры) иной год [illegible] боровиков, что не было необходимости вст[illegible]ано, чтобы кого-то опередить, не нужно было и[illegible] — заходи в старый ли, молодой ли бор утром, [illegible] и собирай, сколько унесешь. Взрослые обычно бега[illegible] утречком, на рассвете, и до работы успевали притащить по корзине; дети и старики — основные «поставщики» носили днем. Они столько собирали боровиков (старых не брали), что дома не могли с ними управиться. Излишки сдавали в сельпо: под вечер во дворе магазина вырастал большой курган боровичков. Грибовары возились с ними до полуночи. А назавтра все повторялось.

А какие это были грибы! Без единой червоточинки. Если у боровика была хотя бы одна дырочка в корне или он немножко пожелтел, приемщица отбрасывала его в сторону.

В эту пору в каждой деревенской избе стоял густой грибной запах — грибы сушили в печах. Открывали двери, окна...

Во всех хатах на жердях около печи висели нани-



Белый гриб березовый. Съедобный

занные на толстые нитки большие гирлянды сушеных боровиков, а в погожий день их выносили на солнце досушивать на стенах хат. Самые неповоротливые жители деревни — и те заготавливали полмешка, а более расторопные — по мешку и более.

Одни сами потребляли запасы сушеных, другие везли в Хойники, Речицу и даже в Гомель на базар. Сухих белых грибов столько запасали, что их хватало на два-три года, и не беда, если следующий год выдавался неурожайным.

И хотя в [illegible] принимали боровики в неограниченном колич[illegible] ежедневно работал грибоварный пункт и все [illegible] маринования, считалось, что мариновать боро[illegible] равно что портить. В наивысшей цене были сушеные, и только.

Известно, что [illegible] таком изобилии белых и речи не могло быть о по[illegible]виках или моховиках. И когда говорили, что растут грибы, подразумевали только белые (все остальные называли козляками).

В природе часто бывает, что после изобилия белых наступает затишье: боровиков растет мало. В такие годы только «специалисты» по белым, которых на всю большую деревню было около десяти, могли «побаловаться» ими: они знали места, где вырастало несколько боровиков в любое лето, даже засушливое.

Не росли боровики — не горевали. Собирали «козляки». Предпочтение отдавали маслятам, сыроежкам, подосиновикам, подберезовикам, лисичкам, осенним опятам да зеленкам.

В Белоруссии, когда боровики обильно растут, их не нужно выискивать: в молодых ельниках, в сосновых борах на виду стоят этакие бочонки, прикрытые толстыми кружками. Менее заметны боровики в дубравах,

еще меньше в черничных, с высоким вереском борах и совсем не видны в березняках с густой травой и подлеском. Вот здесь-то и нужно смотреть в оба. Хорошо они прячутся в изреженных, не очень старых ельниках с березняком — сидят под еловыми лапами. Смотри не смотри — не увидишь. Палочкой-выручалочкой или рукой отвернешь, приподнимешь еловую лапу — только тогда и заметишь боровик. Вот когда испытаешь настоящую радость.

Самые лучшие месяцы роста боровиков — август, сентябрь, а изобилие — с середины августа до середины сентября.

Первые боровики по одному могут выскочить в конце июня — в грибное межсезонье. Когда увидишь в июне боровик, как будто отыскал сказочное богатство, а возьмешь его в руки, он источен червями (и ножка, и шляпка), разлезается, рассыпается. Июльские боровики тоже очень червивые — старые и староватые почти все, молодые наполовину. И только августовские да сентябрьские в большинстве чистые, ибо ночи свежие и днем не очень жарко. А самые чистые — в конце сентября, когда уже чувствуется легкое дыхание зимы.

Раньше, лет десять-пятнадцать [illegible] каждый второй-третий год был урожайным [illegible] боровики. Сейчас же даже опытные грибники [illegible] боровиков очень мало и с каждым годом [illegible] меньше. Что же произошло? Лесов в Б[illegible] больше. Они омолодились. А как раз в мол[illegible] и должно быть больше всего грибов, в том [illegible] боровиков. Но этого нет. В чем причина?

Боровик растет только при определенной влажности, температуре воздуха и почвы. Вот этих-то условий в последние десять лет и не наблюдалось. То льет как из ведра и холодно, то жарит, как в тропиках, и ни капли дождя. В таких условиях, естественно, боровики обильно не растут.

Другая очень важная причина — грибник стал механизированным и беспощадным к грибовищам. Приезжает он на грибное место и, пока не переворошит весь дол, не уедет.

В том месте, где разворочена лесная подстилка, не то что боровики, даже малоценные грибы не растут. Таких «грибников» не единицы.

Третья причина: в лесу почти не остается старых боровиков — все подчищают, нет естественного подсева спор.

Под Минском, между деревнями Жуков Луг, Королев Стан и Скураты, большой участок леса: здесь

чистые еловые и сосновые боры, березняки с ельниками и осинниками — словом, грибной лес. И росло здесь великое множество всяких грибов, в том числе и боровиков.

Но в последние годы этот лесной массив посещает очень много людей. Почти весь лесной дол перевернут, истоптан. К тому же проведены прочистки. Боровиков не стало. Даже лисичка — редкость. Сыроежек совсем мало. И только в глухих ельниках да сосняках остались свинушки тонкие.

Десять лет «перепахивания» лесного дола и — нет уже тех грибов, что были раньше. А виноват человек, который не бережет грибовища.

Первые боровики иногда появляются в июне. В это время дни длинные, а ночи короткие. Поэтому грибники обычно отправляются в лес с восходом солнца.

Утро свежее, с прохладцей. Войдешь в высокую траву — сразу чувствуешь, как холодная роса обжигает колени. Сделаешь с полсотни быстрых шагов и словно не бывало холода. Сонливость и разбитость как рукой снимает. Шагаешь бодро, быстро. На ветвях висят прозрачные бо[illegible]. Ненароком тронешь — и тебя обдаст холод[illegible] дождиком, который еще больше бодр[illegible] меж березок, елочек, и вот перед тобой [illegible]: матово-коричневая, росистая шл[illegible] каплями, которые висят по краям. [illegible] сеточкой влажная ножка. Смотр[illegible] и даже не веришь, что перед тобой янтарной чистоты боровик. Протягиваешь руку с ножом, [illegible] подрезаешь, боясь разрушить эту красоту, [illegible] рассматриваешь чудесное [illegible] природы и осторожно, точно оно из хрусталя, кладешь в кошелку, смотришь и проверяешь, хорошо ли лежит драгоценная находка, и только потом просматриваешь вокруг себя траву, вереск — нет ли рядышком еще одного. Но чуда нет. В июне семейка боровиков — редкость.

По одному они появляются в траве, меж деревьев, как первые разведчики, осматривающие местность: можно ли здесь попозже выйти целым отрядом.

Вырастут в июне первые боровики и уже через несколько дней исчезнут. Знает грибник, что боровиков нет, но все равно ходит по лесу, ищет их да слушает птичье пение, любуется сочными красками лета. В поисках боровика находит зеленые шапочки сыроежек, черные — подберезовиков, красные — подосиновиков... И все по одному, да по одному, а если и встретится дружная семейка, то только летних опят и оранжевых лисичек.

Идет грибник домой, прикидывает, каков будет урожай боровиков в июле, августе, сентябре? Строит планы — когда брать отпуск (так уж повелось, что заядлые охотники стараются приурочить свой отпуск к охотничьему сезону, рыбаки — к клеву, а грибники — к грибному изобилию).

И вот шагнул июль. Изо дня в день палит солнце. Каждый вечер собирается дождь, но как только наступает рассвет, на небе ни облачка. И снова весь день, как в духовке. Вянут, желтеют без времени на полях хлеба. В лесу сушь. Мох под ногой трещит, ломается. Всем нужен июльский дождь — и хлеборобу, и грибнику.

Грибник скучает, изнывает. А дождя все нет. И только в конце месяца покапает, но для роста грибов этого мало. Наступил август. Наконец-то пошел дождь. Днем жарища, духота, а вечером, еще засветло, ползут над лугами, над лесами седые туманы. Ночью небо звездное, а к утру все заволакивает, поглощает густая пелена тумана. Вот и настала настоящая грибная пора. Жизнь гриба непродолжительна: за короткое время вырастает, созревает, рассеивает семена-споры. Но не каждому грибу это удается. Самые ценные всегда подстерегает хороший грибник.

После обильных дождей, конечно же, в лесу полно франтов — красных, розовых мухоморов [illegible] разноцветных сыроежек.

Так и лезут из земли маслята, волнушки, шампиньоны. Выходит вся грибная рать, а вместе с ней и боровики — еловые, сосновые и их двойники...

Боровики появляются на возвышенных песчаных почвах: в березняках с елью и сосной. Стоят на тонких ножках с белыми шляпками. А через денек-другой коснется их солнечный луч, отойдет шляпка в стороны, побуреет, раскрасится. В чистых сосняках, на белом мху, просто на хвое, растут, восседают коренастые, с коричневыми, разных оттенков шляпками боровики. Они на виду. Каждому доступны. Когда неделю сушит, боровики, как волна, скатываются с возвышенных сухих мест в низинки, убегают под деревья, где побольше влаги, жмутся ближе к болоту, в чернолесье. Там-то и вырастают боровики-великаны: два десятка — и полна корзина.

В грибное время где только не встретишь боровик, даже на разбитой машинами дороге, прямо в песке. Красиво выглядят боровики вдоль заброшенных лесных дорог: этакими строгими, гордыми стражами-красавцами стоят вдоль обочин.

В грибное изобилие каждый, кто побывает в лесу,

соберет хотя бы десяток или два боровиков, ибо они в это время растут повсюду, даже под одинокой сосной, елью или березой, среди поля.

Конец августа, начало сентября — пик боровиков, во второй половине месяца они обычно идут на убыль. Июньский и июльский боровик мягок, рыхл, августовский и сентябрьский — крепок, упруг.

В белорусских лесах наиболее распространены три формы боровиков: березовые, еловые, сосновые. Березовые и еловые очень похожи и трудно отличимы друг от друга. Сосновый заметен сразу: шляпка у него темно-бурая, иногда даже с вишневым оттенком, ножка более утолщенная у основания, как бы вздутая. У елового — шляпка обычно светло-бурая или бурая, у березового — бурая или совсем белая с легким буроватым оттенком. Ножка у березового и елового боровиков более тонкая, продолговатая. У всех форм она сетчатая.

На юге и в средней полосе Белоруссии в дубравах, в грабовом [illegible] можно встретить дубовый и грабовый боровик. У [illegible] шляпка светлая, почти белая или буроват[illegible] же с сетчатым рисунком, у грабового [illegible]нистая, буровато- или оливково-корич[illegible]то-буроватая, тоже с сетчатым [illegible]

В[illegible] боровиков одинаково ценны. Разли[illegible] питательным свойствам нет. Люб[illegible]й боровик (ножка и шляпка) бел[illegible]

Бор[illegible]ний. Можно найти два одинаковых [illegible], но двух одинаковых боровиков н[illegible] Ц[illegible]чи, формой шляпки или ножки они [illegible], и это различие заметно невооруж[illegible]

Боровик[illegible] другим грибам, свойственны уродства: один [illegible] вырастает, на бурой шляпке можно увидеть [illegible] очертания другого боровика, который не развился.

Иногда и не такие чудеса происходят. 1967 год был очень грибным. Боровики обильно росли с конца августа до середины сентября. Особенно много их было по молодым редким ельникам с березняком. Каждое утро я ездил пригородным автобусом за десять километров от Минска только за белыми. Где-то к десяти часам утра срезал около трехсот. И вот однажды в пригородном автобусе увидел у одной женщины полное ведро боровиков. Но не количество поразило меня. Сверху грибов лежал огромный букет белых молодых боровиков. Из одного корня-узла росло двадцать шесть

маленьких, средненьких и побольше боровиков. Нельзя было отвести глаз.

Первое боровиковое чудо я увидел, когда только начал приобщаться к большому племени грибников. Был август 1947 года. Полным ходом шла уборка ржи. Перед этим прошли дожди. По совету отца мы со старшим братом отправились за грибами. Но в лесу было пусто. Даже лисичек, сыроежек не удалось собрать. Обошли самые грибные уголки, но всюду нас подстерегала неудача. Мы вышли в черничный бор, к болотцу, где всегда росли особенно большие боровики. Но и здесь ничего. И вдруг кто-то из нас увидел огромный боровик. Шапка — с сито, ножка, как бревно.

У каждого из нас была большая из дранок корзина. Мы осторожно подрезали ножку и попробовали целиком положить в корзину — не вмещался. Тогда разрезали его на две части (шляпка была чистая, белая) и осторожно уложили по половине в каждую корзину.

Прошло много лет. Всяких форм и расцветок, разной величины находил боровики, но такого больше не встречал. И теперь он перед глазами стоит: шляпка в диаметре больше полуметра, толщина ножки больше десяти сантиметров и высота около [illegible]. Жаль, что не измерили и не взвесили тогда этого [illegible]. Ему, видимо, принадлежал бы рекорд.

Ну, а измерен богатырь, который вырос под Минском в 1961 году: диаметр шляпки — 58 см, ножки — 15.

Найден великан-боровик и в Докшицком районе — восемь килограммов. Многим грибникам посчастливилось найти удивительные, необычные по величине и форме боровики. Но эти находки остались неизвестными, потому что жизнь гриба недолговечна, а сохранить какой-то интересный экземпляр в домашних условиях невозможно.

Зверям, птицам, рыбам, насекомым больше повезло — их можно увидеть почти в каждом краеведческом музее. Грибам там не находится места. А как было бы хорошо организовать уголки природы в музеях с муляжами грибов: съедобных, ядовитых, двойников — это помогало бы их изучению.

Боровик — лучший из грибов. Молодые солят, сушат, маринуют, жарят; старые — обычно сушат. Жарить молодые боровики — расточительство. Молодой жареный боровик ничем не отличается от подосиновика, а подберезовик и масленок даже вкуснее, потому что они лучше впитывают жир. Хороши боровики соленые, но лучше маринованные. И нет цены сушеным.



Польский гриб. Съедобный

Во многих книгах написано, что сушить их можно на солнце, нарезав тонкими дольками, в духовках, в печах. Самый лучший способ сушки — в печи.

Можно сушить боровики и в духовке. Обычно их разрезают на [illegible]. Разрезанные высушенные боровики теряют [illegible] аромат, который присущ целым, высушенным [illegible] на ржаной соломе.

Сушат [illegible] солнце. Но в Белоруссии неразрезанный [illegible] сушить на солнце почти невозможно, потому [illegible] настолько палит, чтобы быстро припечь [illegible] влагу. Когда целые боровики сушат [illegible], они быстро согреваются, в них создаются [illegible] условия для интенсивного размножения [illegible]. Полдня полежат, погреются боровики на солнышке и приходится их выбрасывать. Даже в нарезанных на дольки, особенно в шляпках, иногда очень быстро развиваются черви. Если уж приходится сушить боровики на солнце, надо порезать их на тоненькие кусочки, под вечер обязательно убрать в сухое помещение — слегка подсушенные грибы впитывают влагу.

Молодые сушеные боровики хороши в супах, подливах, начинках. Со старыми, с желтинкой, лучше всего готовить кислые щи со свиной грудинкой.

Лучшего гриба, чем боровик, в белорусском лесу нет.

Обманщики-двойники

Часто грибники (и не только начинающие) попадают в затруднительное положение. В дубравах, сосняках Гомельской, Брестской, Гродненской и Минской областей в августе — сентябре они находят гриб, который похож на красно-бурый подосиновик. Мякоть шляпки

и ножки белая, синеет на изломе, как у подосиновика.

Что же это за незнакомец?

Люди не дали ему имени подосиновика, потому что нет полного сходства. Нарекли его синяком.

Шляпка у синяка обычно светло-буроватая, немножко опущенная, ножка клубнеподобная, почти одного цвета со шляпкой. Дотронешься до шляпки или ножки — выступают темно-синие пятна. Синяк — гриб съедобный. Встречается нечасто. Годен для сушки, маринования, вкусен жареный.

Иногда на юге Белоруссии в августе — сентябре в светлом лиственном лесу отыщется с виду самый что ни на есть боровик — шляпка каштанового цвета, ножка у основания утолщенная, внутри полая. На изломе не синеет. Мякоть белая, запах приятный. По каштановой шапке и название — каштановик.

Гриб приятен на вкус, его можно жарить, мариновать, сушить, но вкусовых и ароматических свойств боровика не имеет.

Иногда в сосновом бору на зеленом мху растет гриб, шляпка которого очень похожа на боровиковую: коричневая или каштаново-коричневая, но вся потрескавшаяся, мозаичная, как будто на нее наброшена сеть из тонких белых ниток. Трубчатый слой зеленый, как у постаревшего боровика. А вот ножка тонкая, цилиндрическая, светло-желтая, в нижней части вишнево-красноватая. Разломаешь или разрежешь — слабо синеет, мякоть немного желтовата.

Боровик? Нет. Это всего лишь пестрый моховик. Его время — июль — сентябрь. Съедобен.

В хвойных лесах в августе — сентябре растет еще один гриб с буровато-коричневой или каштановой шляпкой, похожий на боровик, но его выдает ножка – желтовато-бурая, у самого основания не утолщенная, как у боровика, а утонченная, без сеточки, немного согнутая. При касании и надавливании гриб синеет. Съедобен: можно жарить, мариновать, сушить. Это польский гриб.

Последний двойник белого – желчный гриб. Когда он молодой — точно боровичок. Шляпка округлая, буроватая, ножка вздутая, как у боровика соснового, но сетчатый рисунок коричнево-буроватый. Это ложный белый гриб. Его мякоть на изломе розовеет. А когда состарится, не столько похож на боровик, сколько на старый подберезовик. Шляпка светлеет, становится сероватой, на ножке исчезает вздутость — она выравнивается, приобретает цилиндрическую форму. Спороносный слой грязновато-серый, как у старого подберезовика.



Решетник. Съедобный



Подберезовик черный. Съедобный

Желчный гриб, молодой ли старый, в кошелке нежеланный гость. Считается несъедобным. Если попадает на сковороду, то своей горечью наградит другие грибы. Если желчный гриб хорошенько выварить, то его можно жарить.

Растет он в хвойных [illegible], но очень влаголюбив и поэтому [illegible] болотам. Обычно вырастает на [illegible] хвойных деревьев, коряжинах в июл[illegible]

Время боровиков — время всяких грибов: съедобных, условно съедобных и несъедобных. Среди них есть безобид[illegible] которым грибник часто низко кланяется, [illegible] кладет.

Идет [illegible] грибник, внимательно смотрит вперед, [illegible], посошком поднимает еловые лапы, что леж[illegible] земле, внимательно обследует траву вокруг берез и вдруг останавливается как завороженный: перед ним очаровательная беловато-коричневая шапочка, как у боровика-березовика или еловика. С бьющимся от радости сердцем он нагибается, протягивает руку и, разочарованный, выпрямляется: перед ним всего лишь молодой валуй, шляпка которого похожа на шляпку молодого боровика.

Будь, грибник, настойчив. Не проходи мимо таких шапочек. Случается, что среди большой семьи старых рыжих и молодых валуев сидит один, два, а иногда и три таких чудесных боровичка, что просто загляденье. Их шляпки похожи по цвету на шляпки молодых валуев, и многие грибники проходят мимо. То ли боровик природа создала таким, чтобы он мог маскироваться под валуй, то ли валуй подделывается под боровик, чтобы на него тоже обратили внимание.

Малоопытному грибнику даже оранжево-коричневая шляпка решетника может показаться боровиковой. Но решетник легко распознать: ножка у него сужена, мякоть на изломе слегка розовеет.

Много у боровика двойников-обманщиков, которым хочется быть похожим на него, но боровик есть боровик — сравниться с ним ни один гриб не может.

Под березами

В природе так устроено, что под колошение и цветение ржи почти всегда идут дожди. Когда колос выбьется из зеленой обертки, в лесах и перелесках, у опушек, около лесных дорог, на светлых полянках, у самых борозд поля, что примыкает к лесу, в зеленой траве рождается на свет самый ранний съедобный гриб с серенькой ножкой и шляпкой — подберезовик-колосовик. Иногда сидит в зеленой молодой траве, иногда прямо на песке, но всегда в тех местах, которые быстро увлажняются и хорошо прогреваются. Грибница подберезовика очень чувствительна к дождю и теплу.

Эти первые одиночки-колосовики рыхлые, в большинстве своем червивые. Но несколько подберезовиков в букете с лисичкой, летним опенком дороги грибнику — первые грибы всегда вкуснее и ароматнее.

Когда июль с дождями, есть и подберезовики, но главная их пора — с августа до середины сентября. При малейшем похолодании, даже при обильной влаге подберезовик исчезает — он очень реагирует на погоду, привередливее боровика. В сушь, жару подберезовик на высоких местах не ищи. Он держится около болота. В засуху наверняка отыщется в самом болоте, но только там, где есть береза, моховые кочки, на которых он восседает. В дождливый год болот избегает из-за большой влажности.

Подберезовик — дитя березы, без нее не растет. Лучше родит возле молодых берез.

В белорусском лесу, куда ни пойди, всюду увидишь березу, старую или молодую. Казалось бы, подберезовики должны заполнить весь лес. Но они не под каждой березой растут. На сто берез один-два приходится. Встречаются поодиночке, иногда два рядышком, прячутся в траве. Больших компаний эти грибы не водят.

Подберезовик — любимое лакомство грибной мухи. Поскольку у него ножка волокнистая, то личинки предпочитают шляпку. Подберезовики нужно обязательно разрезать, чтобы не класть в корзину червивых.

Молодой подберезовик, у которого шляпка черноватая, крепок, его можно мариновать, солить, жарить. Староватые годятся только для жаренья.

В дождь старые и староватые лучше не брать. Они столько вобрали влаги, что в кошелке слипаются, на них много всякого сора и с чисткой одна морока.

При сушке подберезовики чернеют, и блюда, приготовленные из них, приобретают некрасивый цвет.

И хотя подберезовик уступает по качеству подосиновику, грибниками любим и ценим, ибо одновременно с летними опятами и лисичками открывает грибной сезон.

Бравые молодцы в красных шляпах

Однажды я сел в автобус, который был битком набит грибниками. Выехали из Минска приблизительно в шесть часов, около десяти были за Плещеницами. Как только автобус свернул с шоссе и остановился на едва заметной лесной дороге, под старыми соснами, все дружно, бренча ведрами, рассыпались-разбежались в разные стороны.

Для меня лес был незнакомый. Минут пять я колебался: не увязаться ли за кем-либо?

Решил пойти в западном направлении, вдоль шоссе, держась от него метрах в ста. Прочесал километра три, но, кроме десятка сыроежек, ничего не нашел, хотя места были грибные. Потом повернул на 80 градусов и пошел на север — пересек какое-то болотце, старый изреженный осинник, густой, почти непроходимый молодой ельник, поискал в бору, но безрезультатно. Обидно в такую даль поехал, а в кошелке пусто. Решил прочесать еще километра два и — к автобусу. Неожиданно для себя вышел на поле среди леса. Жнивье желтело в солнечных лучах. Посреди поля — маленький пятачок леса, на полгектара, а может и меньше: несколько молодых березок да реденький осинничек высотой с человека.

В осиннике сначала ничего не заметил. Потом в центре рощицы увидел бравого молодца в красной шапочке. Остановился. Нет, я не сразу потянулся к нему с ножом, а немножко полюбовался, огляделся по сторонам, назад и — дух захватило: вокруг меня стояли молодые, едва расправившие красные шляпки, на толстых ножках подосиновики. Как густо и дружно они вылезли из-под прошлогодней осиновой листвы!

Примерно за час кошелка заполнилась молоденькими подосиновиками, один в один. Всех не срезал, не было

во что брать. Здесь же поднял и пяток березовых боровиков. Радостно смотреть на кошелку, полную красненьких грибов!

Красноголовики, красные шапочки, подосиновики-осинники живут в дружбе с осиной — отсюда и название.

Появляются эти грибы в июне, в июле их больше, а тем более в августе — начале сентября. Осенью, когда упадет с осины красно-малиновый цвет, грибники часто ошибаются, принимая осиновый листик за подосиновик. А вот в июне, июле, когда трава зеленая, красная и малиново-красная шапочка гриба хорошо видна.

Когда я жил в деревне, никогда не собирал подосиновиков — хватало боровиков. Я часто переходил напрямик с грибовища на грибовище через старый осинник — деревья там были толщиной в полметра и более, стройные, высокие, стояли редко. Дол был чист — ни травинки, ни молоденькой осинки — весь устлан черной гниющей осиновой листвой. Место низкое, и там всегда было сыро – опавшая листва, которая наслаивалась десятилетиями, никогда не просыхала. Этот черный ковер из листвы был мягок: ступишь ногой — утопаешь.

В то же время, когда росли боровики, в этом старом осиновом лесу царствовали подосиновики. Держались они в хорошую погоду две три недели.

Теперь в лесах вокруг больших и средних городов, да и в нашей деревне, такого не увидишь. Не дают состариться подосиновику. Если и уцелеет, то только потому, что искусно спрячется от человеческого глаза.

Красноголовые подосиновики обильно родят там, где есть осина и земля влажная.

Родной брат красноголовика — желто-бурый подосиновик. Ножка у обоих одинакова по цвету в молодости, в старости у красного — белая, у желто-бурого — с темными чешуйками и всегда потолще. Желто-бурым он называется потому, что кожица шляпки оранжевая с желтизной.

Желто-бурый подосиновик тоже спутник осины, но растет и на сухих, менее влажных местах. Иногда выскочит там, где одни только молодые березы да ели. Старых еловых лесов избегает, а вот в молодом густом ельнике, через который невозможно пробраться, порой можно набрести на одного, двух и даже на семейку. Но самые излюбленные места желто-бурых подосиновиков — опушки осиново-березово-еловых молодых лесков, где деревья стоят на отдалении друг от друга и лесной дол хорошо освещается и прогревается солнцем. А бывает и так: молодой ельник, ива да осина так



Подосиновик желто-бурый. Съедобный

густо стоят, что ногой негде ступить, туда никогда не заглядывает солнечный луч, но в этой тени растут тонконогие подосиновики. Порой их очень много.

Иногда в тех же местах, где растет бурый красавец, можно набрести на белый гриб, по форме точь-в-точь похожий на бурый подосиновик. Ножка у него белая, шляпка — тоже. Дотронешься до шляпки, ножки — сразу синеют. И срез ножки — тоже синий. Это — подосиновик-альбинос. Все грибы, когда вырастают в полной темноте, белые, а этот и на свету таким остается. Альбиносов среди других видов грибов не приходилось встречать.

У молодых подосиновиков личинки грибной мухи в первую очередь принимаются за ножку, начиная с нижней части, а шляпка может быть чистой. Ножки молодых подосиновиков всегда нужно подрезать, чтобы не принести домой грибы, которые выбросишь.

У постаревшего подосиновика, если не тронет его червь, есть своя беда: разрежешь на две части, а в белой мякоти черные дыры-ходы. Кто их просверлил? Неужели те черненькие, небольшие, продолговатые мушки, которые иногда выползают из дыр? Иных обитателей в этих черных ходах ни разу не удалось обнаружить, хотя за много лет разрезал не одну сотню подосиновиков.

Молодой подосиновик хорош маринованный, жареный, соленый; постаревший — жареный. Старых почти никто не берет, разве что самый непереборливый грибник. Жареные и соленые грибы остаются черными. Подосиновики сушат. Сушеные они очень черные. Суп и подлива с ними такого же цвета.

По всей Белоруссии найдутся уголки, где стоят рядышком зелено-серебристые осины, белые, в зеленых сарафанчиках березы, зеленые елочки. И рядом с ними растут грибы, которым по красоте принадлежит второе место после боровика. Мимо них не пройдет ни один грибник.

Маслом масленый

Есть в Белоруссии возвышенности среди болот, среди суходольных лесов и полей, намытые песками. Занимают они значительные площади.

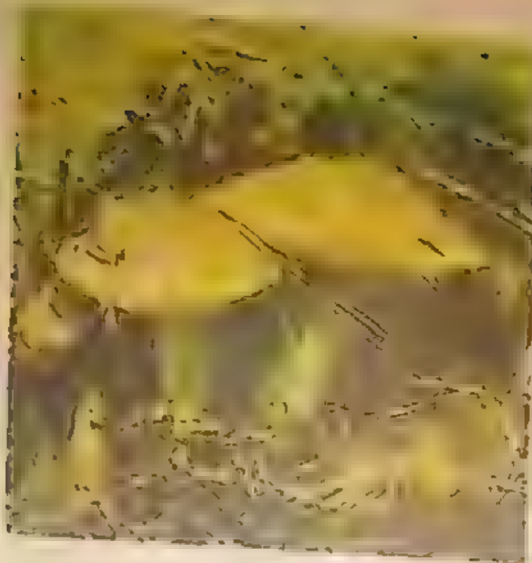
Испокон веков здесь садили сосну — единственное дерево, которое может в сыпучем песке тонкими и длинными корнями добывать влагу, питание. Сосна эти пески удерживает, не дает ветру перегонять их с места на место.

В молодом сосняке в жаркий летний день душно. Даже в ветреную погоду здесь затишье: деревья стоят густо.

Горит такой лес, как порох. От молнии сосняк загорается редко, чаще от окурка, брошенной непотушенной спички. Так иногда погибает богатое грибовище, где растут одни из самых популярных и любимых в народе грибов — маслята.

Одни говорят, что это дитя сосняка назвали так потому, что он в дождь скользок, маслянист, как будто и в самом деле смазан маслом. Другие считают, что он назван по сходству со сливочным маслом — и старый, и молодой масленок желтоват.

Обычно, когда зацветает сосна и ветер развевает по лесу желтую пыльцу, проходит дождь. Иногда такой ливень, что на лесных дорогах образуются лужицы, которые желтеют от этой сосновой пыльцы.



Масленок зернистый. Съедобный



Масленок лиственничный. Съедобный

Теплый дождь и дает жизнь первым июньским маслятам. Появляются они в молодом сосняке большой ратью: между рядами сосен выстраиваются шеренги темно-рыжих солдатиков. Они небольшие, все как на подбор почти одной величины.

Ранние маслята вырастают неожиданно, и только случайный путник может их обнаружить — обычно в эту пору по молодым соснякам никто не бродит.

Вскоре маслят становится много. Кому посчастливится набрести на них — наберет сколько захочет. Но жизнь их недолгая. Быстро зачервивеют, состарятся и не годны даже на сушку. Так же быстро исчезают, как и появляются.

Если июль с дождями, маслята могут на короткое время заполнить сосняк. Но основное их время — вторая половина августа, первая половина сентября. В иной год, когда осень в меру теплая и влажная, их можно собирать в октябре и даже в ноябре, и не только в молодом сосняке, а даже под ивами, которые тоже растут на голом песке. Однажды я собирал мороженые маслята-стекляшки. В кошелке они стучали, как камешки, а когда оттаяли, из них текла вода.

У маслят кожица почти такая же рыжая, как опавшая хвоя, кора молодых сосен. Они на виду, не прячутся, да и спрятаться-то негде. В молодом сосняке дол почти чист: трава редкая, чахлая.

Если маслята предназначены для жарения, маринования, с них нужно снимать кожицу, если для сушки — не обязательно.

Молоденькие маслята хороши в любом виде, а староватые наиболее пригодны для сушки. Лучше всего су-

шить их в печи, что и делают деревенские грибники. Горожане предпочитают маринованные, жареные.

Масленок — ценный, всеми любимый гриб.

Вечно плачущий

Когда сосняк наберет силу, проживет лет 15—20 и по нему поползет зеленый мох, который с каждым годом отвоевывает себе все больше и больше места под соснами, здесь и начинают расти маслята зернистые.

Кожица шляпки у зернистого масленка светлее, чем у позднего, но вот желтоватая ножка более длинная и тонкая, на ней нет белого фартучка. На ножке да на трубочках под шляпкой выступают капельки, будто зерна. Отсюда и название. По вкусу, по способу приготовления он сродни брату, но вот по количеству заметно уступает. Растет в сосняках на зеленом мху поодиночке или небольшими семейками.

Это летний гриб. Может появиться кое-где по одному даже в конце мая. Но его лучшее время — июль.

Белые силачи

Однажды поехал я километров за десять от Минска, свернул с гладкого ровного асфальта Московского шоссе на полевую дорогу, проехал километр и остановился около лесного мыска, в котором среди елей, берез и сосен исчезала дорога.

Впереди было большое зеленеющее поле. На нем росла тимофеевка. После того, как комбайны подстригли под гребенку траву, а потом прошли хорошие дожди, тимофеевка снова быстро пошла в рост и казалось, что поле устлано огромным зеленым ковром.

И вот на этом поле обильно выросли шампиньоны. Появились они не случайно. Прошлым летом здесь часто пасли коров. Шампиньоны на коровяке зародились. Те, кто знал эти грибы «в лицо», собирали их. Мы тоже набрали много молодых белых шапочек.

Шампиньоны — белошапочные грибы. Вкусны, особенно свежежареные. Хороши соленые и маринованные, но не все грибники их собирают — принимают за мухоморы и обходят стороной. Виновато белое кольцо на ножке. Оно, как у мухомора, а если и отпадает, то в пору зрелости. Вот это кольцо и сбивает с толку. А когда неопытный грибник увидит розовые или шоколадные пластинки, он совсем растеряется, потому что в его сознании съедобные пластинчатые грибы ассоциируются только с белыми пластинками, как у сыроежек.

С малых лет мы слышим — грибы растут в лесу, и забываем, что их можно собирать в поле.

Из всех ценных съедобных грибов только шампиньоны убежали из леса и приблизились к человеку. Человек разводит скот. А где скот, там и навоз. Где навоз, там и шампиньоны.

Иногда хозяйка хорошо удобрит огурцы, а вместе с ними вырастут и шампиньоны. Где только они не появляются: в саду, парке, около коровников, конюшен, на цветочной клумбе.

Шампиньон так же ломок и крохок, как и другие пластинчатые, но обладает удивительной силой.

Около десяти лет тому назад летом, проходя возле Белорусского политехнического института, я заметил, что вдоль каменной стены во многих местах вспучился, полопался асфальт. Поскольку по другую сторону стены росли тополя и липы, то подумалось, что это их корни поднимают асфальт. Но когда через несколько дней я снова проходил здесь, то увидел, как белые шляпки шампиньонов поднимали шестисантиметровый слой асфальта, разрывали его и выходили наружу.

Какой же силой нужно обладать, чтобы пробить себе путь к солнцу! У шампиньонов она нашлась и помогла им выбраться из темницы и вырастить семена — споры.

Шампиньон в молодости — белый шарик. Когда распрямится шляпка и немного вытянется ножка — пластинки гриба порозовеют, потом станут шоколадными, а когда состарится — почернеют. Ножка толстая, мясистая.

Гриб очень ценный, в нем белка почти столько же, как у боровика. Лучшее время сбора, когда гриб шариком или пластинки розовые.

В белорусских деревнях раньше мало кто собирал шампиньоны. Многие горожане — бывшие деревенские жители — стороной обходят шампиньоны, боясь белой бледной поганки. Различить эти грибы очень просто: ножка ядовитого сидит в мешочке-вольве, а у шампиньона этого мешочка нет.

Шампиньон обыкновенный — гриб очень урожайный и самый «послушный» из всех грибов — его легко разводить в саду, огороде.

В странах Западной Европы это самый популярный гриб, его разводят в очень большом количестве.

Лесной шампиньон растет в лесу непременно на хорошо перегнившей подстилке. Особенно родит на брошенных старых муравейниках. Вокруг большой плотно-

слежавшейся, почерневшей кучи хвоинок, что натаскали рыжие лесные муравьи, шампиньоны водят хороводы большими компаниями. Около двух-трех муравейников можно набрать кошелку грибов.

Есть и третий братец — шампиньон луговой, который растет на мусорных свалках, около человеческого жилья. По сравнению с обыкновенным он более изящен: ножка тоньше, шляпка меньше, рядом с лесным выглядит миниатюрнее.

Эти три братца съедобны, растут с июля до сентября включительно.

Знакомые незнакомцы

Когда рождается на свет волнушка, она маленькая-маленькая, меньше горошины, а уже сидит наверху лесной подстилки. По цвету в это время напоминает морковь. На ней маленькие беловатые пятнышки, белого пуха-хлопьев пока нет. Ножка коротенькая, миниатюрная, шляпка — небольшой, немного сплюснутый шарик. Чем моложе волнушка, тем она крепче, плотнее.

Пройдет день, два — и шляпка разрастется в стороны, опушатся загнутые вниз края, а посреди нее образуется едва заметное углубление. Еще день-два — края ее еще больше опушатся, на ней отчетливо вырисуются, обозначатся беловатые и оранжево-розовые круги, которые, будто волны, разбегаются в разные стороны. Скорее всего от этих кругов волн и название.

Белорусское имя волнушки — «ваўнянка» от «воўны», чесаной овечьей шерсти. Молодая волнушка, действительно, как бы в мягкой белой шерсти.

Чем старше волнушка, тем больше преображается: сбрасывает с себя опушенность, края шляпки поднимаются вверх — теперь она цвета парного молока и похожа на небольшую конфетницу на короткой ножке с высоко приподнятыми краями, суженным дном. Ученые называют такую форму широковоронковидной.

Когда разрежешь корень или шляпку молодой волнушки, в местах разреза выступит белое молочко — по цвету коровье, на вкус — полынь. Не будь у молодой волнушки этого горького молочка, она могла бы соперничать с рыжиком.

В одно время с боровиками, подосиновиками, подберезовиками в молодых ельниках и сосняках с березняком иногда вырастает столько волнушек, что они затмевают все иные грибы, даже сыроежки, которых в эту пору немало. Кремово-розовые, с волнами-кругами кружочки везде: как будто чья-то щедрая рука раз-



Волнушка розовая. Съедобная

бросала их меж елочек, сосенок и берез, спрятала в такую чащобу, куда и не пролезть.

Ножки у волнушек короткие и поэтому создается впечатление, [illegible] кружочки лежат на лесной подстилке. [illegible] растут волнушки (а они иногда держатся [illegible]), то рядышком и старая, и молодая. [illegible] чешь. Одни собирают все подряд, другие [illegible] только молодыми кремово-розовыми, [illegible] сок.

Но [illegible] проредят, прочистят лесники, [illegible] ветви, там чисто, как в парке. Через [illegible] после прочистки появляются волнушки [illegible] количестве, все на виду, собирать — одно удовольствие.

Иногда волнушки чистят — ножичком снимают, сдирают опушенность. Это необязательно. Можно с полчаса поварить — горький сок исчезнет, а потом жарить с картошкой, луком, в сметане. Жареные не уступают ни сыроежкам, ни даже рыжикам.

Для соления и маринования нужно собирать молодые, не меньше трех дней вымачивать, почаще меняя воду. Вымоченные подержать в дуршлаге, чтобы стекла вода и они просохли. Соленые и маринованные по цвету и вкусу ближе к рыжикам. Иные грибники-гурманы считают, что они даже вкуснее.

В тех местах, где растет розовая волнушка, встречается ее родная сестра. От розовой она отличается только окраской. Она — кремово-белая, круги едва заметны. Ученые назвали ее белой.

Сто лет тому назад волнушки считались ядовитыми грибами и их не собирали. Может, поэтому кое-кто и теперь относит их к несъдобным и равнодушно смотрит на хороводы волнушек.

Июль — месяц-медонос, преддверие грибного изобилия.

Травы в лесу, на лугу буйно цветут-отцветают. С вечера ложится роса — утром луговые, лесные травы кажутся беловато-серебристыми.

Направляясь по грибы, мы обязательно пройдем по полевой дорожке, иногда неожиданно очутимся на опушке, перед огромным полем. Стебли ржи еще зеленые, но уже побелело, налилось крупное зерно, под его тяжестью колосья склонили головы. Еще неделька — и пойдут комбайны, снимая богатую дань человеческого труда.

Июль на июль не приходится. Иногда засушит так, что хлеба, не дозрев, преждевременно сохнут: морщатся зерна, желтеют без поры, без времени стебли, в лесу сушь — нет грибов. Бывает и наоборот: льет и льет, сено гниет, хлеба гниют. В лесу много грибов: для них изобилие влаги и тепла — благодать.

В июле иногда происходит непонятный грибной взрыв, кратковременный, но мощный, настоящее нашествие отдельных видов: то ли боровиков, то ли сыроежек, то ли свинушек — свиных ушек, как прозвал их народ.

Свинушку толстую можно найти в смешанном еловососновом лесу, сосново-березовом, вдоль не очень хоженых лесных троп, обычно около гнилых пней, на пнях хвойных деревьев и просто под сосной, елью, но обязательно там, где есть перегнившая древесина.

Когда гриб только-только явился на свет, он ничем не напоминает свиное ухо. Толстенькая шляпка в диаметре с копейку, ножка в ширину и длину почти одинаковая, темно-желтая, бархатистая.

Пройдет несколько дней, и свинушка толстая разрастется: шляпка вытянется в одну сторону, обычно от пня, до размеров свиного уха и больше. Вот теперь эта буровато-коричневая шляпка по форме и цвету напоминает свиное ухо. Ножка, похожа на кубышку, обернутую черно- или коричнево-бурым бархатом. Сидят толстые свинушки около пней, на пнях иногда поодиночке, но чаще теснятся одна около другой, одна над другой, верхние обычно побольше, нижние — поменьше.

Свинушка толстая мясиста, объемна, дотронешься до нее пальцами, на ней выступают коричневые пятна. Свежая горьковата, но отваренная и замаринованная очень вкусна. Свинушка немножко хрупкая, но не так, как молодой боровик. Не в пример лисичке, мягковата, но не в такой степени, как подберезовик или масленок.



Свинушка толстая.
Условно съедобная

Отваренные свинушки можно жарить. Но в этом виде они уступают маринованным. Солить их лучше после отваривания. Эти грибы хороши тем, что их почти не трогают грибные мухи.

Толстая свинушка растет по всей Белоруссии, но не в таком количестве, как ее сестра — свинушка тонкая. Тонкая — потому, что у нее ножка в два раза тоньше. Но зато на таких ножках легко разбежаться по всему лесу, захватить огромные лесные пространства и появиться в таком большом количестве, что считать не сосчитать. В июле да еще в августе по одной и большими семьями они сидят под елями, соснами, липами, березами и даже около ольх, в старых и молодых насаждениях, везде и всюду.

Когда тонкая свинушка молодая, она хрупкая, но не ломкая, как сыроежка, с мягким запахом и не отдает кислятиной. Старую свинушку никто не трогает, и она

свою недолгую жизнь доживает в лесу. Да и зачем трогать, когда рядышком полным-полно молодых, крепких, не червивых.

Некоторые грибники не бегают в поисках боровиков, а набирают тонких свинушек почти на одном месте столько, сколько могут унести.

Такого роста, как у свинушек, нет, пожалуй, ни у одного гриба. Однако недолго они верховодят в лесу. Свинушки растут дружно, но и быстро стареют. Как только немного засушило или задождило, исчезают.

Под шапкой-невидимкой

Большинство грибов как бы выставляет себя напоказ, красуется у всех на виду. Особенно привлекательны ядовитые и несъедобные. А вот хорошие, ценные грибы иногда невзрачны, искусно маскируются. Искать — не отыскать.

Именно таков любимый и ценимый всеми грибниками груздь настоящий. Шляпка его по краям в белой овчине, пушистая, всегда скользкая, с налипшим лесным сором, в дождь гриб даже из рук выскальзывает. Он почти всегда прячется под шапкой-невидимкой и как бы краешком глаза выглядывает из своего укрытия. Грибник-скороход пробежит мимо. И только от топтуна-тихохода хитрецу не укрыться.

Настоящий груздь боится солнца и чувствует себя отлично подо мхом, под опавшей листвой. В этой сырой темнице он вырастает, иногда даже не увидев солнца, не узнав прикосновения его теплых лучей, состарится и сгниет — не достанется ни человеку, ни зверю.

Селится настоящий груздь в сосняках с ельником и березняком среднего возраста, где встретишь и осину. Обязательный спутник груздя липа. Дол в таком лесу укрыт мхом, обильным разнотравьем, густым и высоким вереском, меж куртин которого и прячутся грузди. В таких местах нужно ходить осторожно, чтобы не потоптать грибы, ибо они так укрыты травой и листвой, что иногда лишь белый лохматый краешек шляпки виден.

Нашел один — остановись и посмотри вокруг: грузди растут большими семьями. Если повезет и попадешь на урожайное место, корзина мигом наполнится.

В сосняках с березами большие грузди на виду. Прячутся под листвой и хвоей только молоденькие, еще не распрямившие шляпки.

Настоящий груздь — великолепный гриб. Некоторые любители ценят его больше рыжика. Но это вряд ли

справедливо. Если грузди хорошо вымочены, в меру посолены, да в погребе хорошо выстоятся — не меньше двух месяцев — на столе займут достойное место даже среди изысканных мясных и рыбных блюд.

Некоторые грибники пропускают белые соленые грузди через мясорубку — получается прекрасная икра.

Лучшей грибной закуски из всех соленых грибов не придумать, ибо настоящий груздь имеет свой, неповторимый вкус и аромат.

Желтый братец

У настоящего груздя, когда разрежешь ножку, выступает горький сок. А вот у желтого — он едкий. Вот и все, что их отличает. В остальном они схожи: у обоих шляпка скользкая, липкая, на ней едва заметны прозрачные круги, края шляпки опушены, она вырастает до двадцати сантиметров в диаметре; оба растут в хвойном лесу с березами — радуют грибников в августе-сентябре.

Когда вам встретится желтый груздь, срежьте его — и в корзину, он такой же ценный, как настоящий. Очень хорош в солении.

Удивительные сухари-великаны

Года четыре тому назад в середине сентября я бродил в грабово-липовом лесу с очень густым подлеском в Припятском заповеднике. День выдался ясный, солнечный.

Над головой — такой густой полог из листвы и ветвей, что солнечные лучи терялись в нем и лес светился неестественным желто-зеленым светом. Птицы уже покинули эти густые, почти непролазные заросли, а те, что остались зимовать, вели себя тихо. Звери притаились, лишь сновали насекомые.

Неожиданно я вышел на давно заброшенную лесную тропинку. Прошел метров сто и увидел впереди невообразимо крупные белые грибы. Подошел к ним, остановился. И был поражен. Передо мной стояли большущие подгруздки белые. Ножки толстые — сантиметров пять-шесть, а шляпки некоторых грибов в диаметре больше тридцати сантиметров.

Много раз доводилось видеть подгруздки белые в разных местах Минской области, но такие великаны повстречались впервые. В воронку одного гриба вмещалось больше пол-литра воды. Поднял один подгруздок. Он оказался увесистым — килограмма два. Десяток таких подгруздков — и полна корзина.

Подгруздок белый хоть и похож на настоящий груздь, но не совсем. Он не опушен, края шляпки приподняты вверх и образуют правильной формы глубокую воронку, кожица сухая.

Обычно подгруздки белые — не очень большие: шляпка вырастает в среднем до пятнадцати сантиметров. Великаны, которые были найдены в Припятском заповеднике, видимо, вымахали такими потому, что росли на очень обильном перегное.

Подгруздки белые иногда встречаются большими колониями, хорошо видны. Они вкусны в солении.

Белый подгруздок называют еще сухарем, поскольку у него, в отличие от настоящего груздя, шляпка сухая и очень плотная.

Три превращения черныша

Там, где рядышком растут сосна, береза и осина, особенно в низких местах, где влажно и сыро, в августе — сентябре всегда можно набрести на большую колонию чернушек — черных груздей. Очень много их около верховых и низинных болот, в редком смешанном лесу. Черные грузди в таких местах как бы лежат — ножка у них короткая, вот и создается такое впечатление. Здесь и большие — величиной со среднюю тарелку, почти черные и маленькие — с большую пуговицу, расписаны в темно-зеленые и бурые цвета, с заметными кругами на широкой, воронкообразной с загнутыми волосистыми краями шляпке.

Название черный — не совсем точное. Больше подошло бы зеленый, ибо у молодого преобладает именно этот цвет. Черным становится старый гриб. Соленый груздь — вишневый.

Черный груздь очень распространенный ценный съедобный гриб, но иногда его обходят стороной, а некоторые и вовсе принимают за поганку.

Серые выскочки

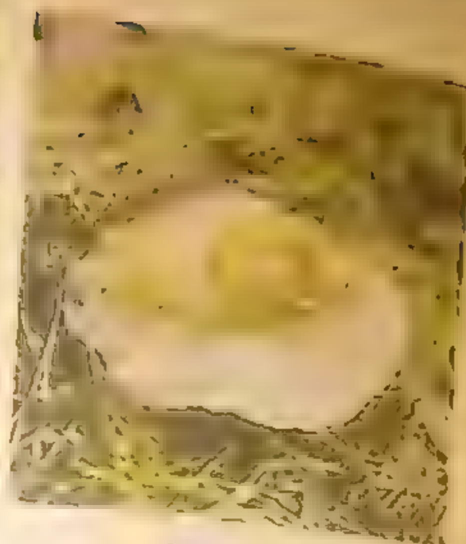
В июле — сентябре, едва только пройдет дождь, во взрослом редком сосняке или ельнике, где кое-где растут березы, а дол чист и не зарос травою — только хвоя да лишайники, появляются черные подгруздки.

Их назвали черными, хотя шляпка у них серобурая. По краям она волнистая, у гриба короткая ножка, пластинки сероватые.

Молодой подгруздок поднимает на своих плечах перегной — хвою, мох; края шляпки загнуты вниз.



Груздь черный Съедобный



Подгруздок черный Съедобный

Постарев, — [illegible] тяжесть, лесную подстилку и [illegible]. [illegible] края шляпки поднимутся вверх.

И молодые [illegible] подгруздок крепкие, ядреные; режь [illegible]. Не радуйся, грибник, когда увидишь [illegible] грибов. Даже маленькие, [illegible] до времени под лесной подстилкой [illegible] червивы. А те, которые видны, — [illegible] — один чистый.

Черный [illegible] хорошо в самую грибную пору, но [illegible], не желая тратить времени на поиски [illegible] проходят мимо.

Молодые [illegible] отваренные черные подгруздки вкусны [illegible] — они крепенькие, немного хрустят. Соленые [illegible] хороши.

Долго сидит подгруздок на своем месте, весь будет источен червями и когда совсем состарится, оправдает свое название — станет черным.

Модница-франтиха

Иногда в июле — сентябре в еловом или смешанном лесу можно увидеть белый гриб, один край шляпки которого щеголевато приподнят вверх, а остальная часть приспущена вниз.

Шляпка у гриба мясистая, до двадцати сантиметров в диаметре, ножка короткая, толстоватая. Начинающий грибник видит незнакомца и гадает, что с ним делать. Белая франтиха действительно может ввести в заблуждение: по цвету — как настоящий груздь, но шляпка немного опушенная и сухая, без видимых зон-

кругов. Когда разрежешь, выступает жгуче-едкий сок, а у белого подгруздка его нет.

Это не груздь настоящий, не подгруздок белый, а обыкновенная скрипица — близкая родственница груздей и подгруздков. Не все грибники знают скрипицу, а между тем вымоченная, хорошо засоленная, она не хуже белого подгруздка.

Подкараулишь — наберешь

Иногда во второй половине августа или в начале сентября подует холодный ветерок, небо заволокут низкие плотные серые тучи, пойдет дождь.

В лесу мрачно даже в полдень. Не видно ни бабочки, ни козявки, ни птицы: все затаились в сухих укромных уголках.

«Дождь с похолоданием — к осенним опятам»,— знают почти все грибники. Но так бывает не всегда. Неожиданно потеплеет и вырастут не рыжие опята, а самые популярные из пластинчатых грибов, самые ценные — рыжики: рядышком с молодой сосной — сосновые, с елью — еловые. Сосновые — на коротенькой толстой ножке, кряжистые, размашистые, мясистые, молоденькие, розовенькие в траве прячутся или выглядывают из-под лишайников, а те, что раздались вширь, приподняли края своих шляп — как напоказ выстроились, хорошо видны издали. В пору зрелости рыжик оранжево-красный, сочный, на шляпке выступают расплывчатые зеленые круги. В сосняке рыжик весь в песке, если не обмоет его дождь.

Собирай, грибник, да помни: рыжик хрупок, коснешься рукой — сразу ломается, зеленеет. И хоть ножка чистая, шляпка не всегда такая же.

Рыжик по вкусу грибной мухе. Старый обязательно нужно разрезать: в первую очередь черви точат шляпку.

Быстро, дружно вырастают рыжики. Когда погода с холодком, они более чистые, ядреные. При ощутимом похолодании — перестают расти, а если через меру потеплеет — все зачервивеют. Ни жару, ни холод рыжик не любит. Ему подходят умеренное тепло и влага.

Рыжик еловый селится в изреженных ельниках, где елочки зеленые, стройные, как пирамиды, ветви стелются по лесному долу, а между ними полянки-просветы, устланные бархатными ковриками зеленого мха, заросшие папоротником и травой.

В отличие от соснового еловый щеголеват: ножка потоньше и повыше, шляпка тоньше и меньше, цвет ее буровато-оранжевый в ранней молодости и зелено-



Рыжик сосновый. Съедобный



Рыжик еловый. Съедобный

вато-оранжевый, когда повзрослеет, а к старости — с зеленым налетом, на свету налет исчезает. Разборчив он в выборе деревьев. Не с каждой елью дружит, растет только в определенных, более низких местах, [illegible] в траве, под елочками, сидит открыто только на [illegible].

Еловый рыжик редко бывает испачкан песком. Хрупок и ломок, как сосновый.

Рыжики в лесу долго не держатся: появляются неожиданно и исчезают быстро.

Рыжики — грибы особые. Внимания к себе требуют тоже особого. Поднял рыжик — обязательно очисти от песка, прилипших соринок и аккуратно клади в корзину так, чтобы не запачкался от других грибов, не поломался, не помялся, потому что солить рыжики желательно немытыми.

Рыжики можно сушить, мариновать, а также жарить. Но лучше всего их солить, причем непременно отдельно, ибо в соседстве с другими грибами рыжики теряют свойственный им вкус и аромат. В них много влаги, поэтому рыжики не следует мыть перед тем как класть в деревянный или глиняный обожженный бочонок или эмалированное ведро, кастрюлю. Алюминиевая посуда не годится. Кладут грибы слоями (пластинками вверх), посыпая солью каждый, бросают туда несколько зубков чеснока, лавровый лист, пару веточек черной смородины с зелеными листьями (отросток этого года), 2—3 дубовых зеленых листочка. Как обычно — сверху деревянный круг (лучше березовый, но не из осины, ольхи, сосны, ели), а на него — камень, чтобы под его тя-

жестью рыжики пустили сок, который бы полностью их закрыл.

Через две недели рыжики «созреют», их можно подавать на стол. Соперничать с солеными рыжиками не могут никакие грибы.

На мхах

Из года в год с сосен, берез, осин опадала хвоя и листва, наслаивалась все больше и больше, и желтый песок укрыло толстое «одеяло», под которым лучше удерживается влага. Мхи, большие любители влаги, вытеснили серые лишайники и большими зелеными коврами устлали лесной дол. На тех местах, которые не покрылись мхом, зацепилась редкая травица, среди которой поселились сон-трава и ландыш. Весной сон-трава распускает нежно-голубые бутоны цветков, подножье сосен голубеет. Когда под темно-зеленым листом повиснут белые колокольчики ландышей, весь бор заблагоухает, а в кронах даже в безветренный день слышится тихий звон, который не смолкает все лето, а если и прерывается, то только шумным ветром или дождем. Может, за этот звон люди и стали называть звонким сосновый бор. Этот лес всегда грибной. Если в бору поселится второе поколение молодых березок, осинок и сосенок, грибов здесь не счесть: лисички, подберезовики, подосиновики, сыроежки, конечно же, и боровики, но главенствуют моховики, которые без мха и сосны родиться не могут.

И название моховика от мха. И цвет его — коричневый и зеленый, как у бора.

Три вида моховика находит грибник в бору: пестрый — с потрескавшейся кожицей шляпки, похожий на боровик, зеленый — в бархатной зеленой шапке, на желтоватой с краснотой, иногда у основания заточенной, как карандаш, ножке. Второй встречается на пути грибника чаще. И пестрый, и зеленый моховик почти всегда селятся на зеленом мху поодиночке, оба растут в июле — сентябре, съедобны.

Третий братец желто-бурый. Такой цвет у него на исходе молодости, а как только состарится — грязно-бурый. Молоденький моховичок крепкий, шляпка и ножка нежного охряно-коричневого цвета.

Возьмешь в руки моховик, положишь в корзину — глянь, а он в синеватых пятнах — они появляются в местах соприкосновения с пальцами.

Когда отваришь или высушишь, грибы почернеют. Вкуснее всего — жареные, хороши и маринованные.



Моховик зеленый
Съедобный

Моховик желто-бурый особенно обильно растет в конце августа — [illegible] сентября, если идет дождь и в бору влажно. Но [illegible] подсушит — перестает расти, быстро стареет, хоть [illegible] держатся долго, иногда неделю и больше.

С [illegible] сухих дней моховики отыщешь в низинке, [illegible] [illegible]рниковыми соснами, где большие кочки, [illegible] сидит кривой коричневый багульник [illegible] и стелется беловатый с ярко-зелеными [illegible]х. Они очень похожи по цвету на желто-бурые [illegible]вики. Но когда совсем засушит и пересохнут [illegible] эти низинки, отправляйся на верховое болото [illegible] там [illegible] и можно найти желто-бурые моховики. Большие хорошо видны; маленькие — прячутся во мху, они чистые, без червоточины.

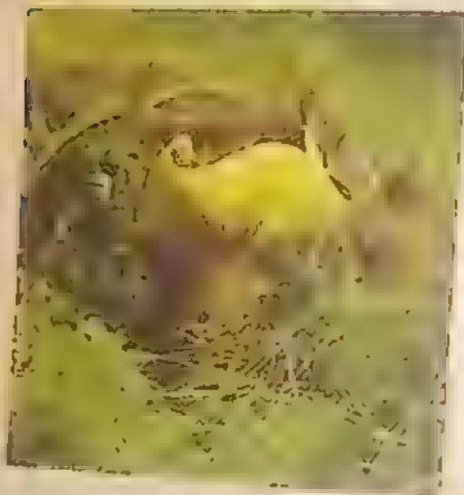
Не все грибники ценят моховики. А ведь они, особенно молоденькие, очень вкусны жареные и маринованные.

Дружные ребята

Отцвело, отзеленело лето. Сентябрьское солнце не такое жаркое, как июльское. Его тепло и красный цвет остались в тяжелых гроздьях рябины, в желтой листве берез. По утрам все чаще клубится-стелется над лугами молочный туман. Влага ложится на деревья, на траву, и с ветвей тяжело падают тяжелые прозрачные капли. Роса увлажнит лесной дол, подстилку, под которой благоденствует грибница: на ней завязываются узелки — будущие грибы. Такая погода может продержаться день-два и более, а потом вдруг подует ветер, пробежит по вершинам деревьев, сорвет с березы желтый, почти золотой лист, поиграет с ним







Золотая осень

Опята осенние. Съедобные

Опенок желто-красный. Съедобный

меж ветвей и бросит вниз. Но вот на небе появится тучка, а там, глядишь, и все небо затянет, похолодает и пойдет дождь. Опеночная грибница как будто дремала, ждала и наконец дождалась этого похолодания и дождя. Когда через недельку-полторы прояснится, потеплеет, выйдет опеночное племя — большими лесными пространствами завладеет неисчислимая армия опят.

Растут опята обильно в чистых старых и молодых ельниках и березняках, в смешанном лесу, на вырубках. В сосняке их не ищи, а вот на старых сосновых пнях родят в изобилии.

Опята сплошной массой или врассыпную атакуют березовые, осиновые, сосновые, еловые, ивовые и даже дубовые пни и пеньки, коренья, коряги. Но этого им мало. Они взбираются на деревья по стволам так высоко, что рукой не достать. Стонут деревья от этого нашествия, а грибникам радость.

Опята осенние — сентябрьские грибы. Когда они растут, знающий в них толк грибник махнет рукой и на

моховики, и на черные грузди (настоящие во время похолодания исчезают).

Опята да еще лисички-желтушки можно собирать в рюкзак, мешок — эти грибы упругие, не мнутся, не крошатся, не ломаются.

Если стоит прохладная погода, опята долго не стареют, их не трогает личинка грибной мухи. По чистоте вместе с лисичкой занимают первое место. Шляпка не загрязнена ни песком, ни соринкой. Их не нужно предварительно отваривать, вымачивать. Промой в холодной воде и бросай — хоть в суп, хоть на сковороду. Хороши и соленые, и маринованные. Можно сушить. Как же обойти такой гриб стороной?

Недельку, от силы две держатся опята, но когда неожиданно пот[illegible], опенок быстро стареет. Шляпка с пятачок [illegible] старичок. День-два тепла — и все опята источе[illegible]. Поторапливайся, грибник.

Хотя опенок [illegible]брьский гриб, но если в августе дождливо и [illegible] полным-полно. Иногда они держатся с [illegible] октября.

Осенни[illegible] пищевой продукт. Из пластинчатых [illegible]ельности, вкусовым качествам ему [illegible]тное второе место — на первом рыжик[illegible]

От всех [illegible] отличаются тем, что у молодых [illegible]ая, по ней разбросаны буроватые чешуйки. [illegible] соединены белой пленкой с ножкой. У старых [illegible] отпадают, но почти под самой шляпкой [illegible] остается кольцо: выше него ножка более светлая.

В ельниках растут опята некрупные — шляпка редко превышает 10 сантиметров в диаметре. Таковы они и в березняке, но вот около еловых и сосновых пней вырастают иногда великаны.

Когда-то считались съедобными только те опята, которые росли около березовых пней, на березах. Их и собирали. Остальные относили к несъедобным. Время внесло поправку: около какого бы пня, на каком бы дереве ни сидел опенок, его охотно подбирают грибники.

Зеленая грязнуля

Осень. Лес в багрянце желтых, красных, малиновых красок. Березы почти совсем оголились: только самые верхушки в желтом наряде. Стоящие рядышком зеленые елочки украшены листвой берез.

В лесу тихо... Птицы, потревоженные грибником, бесшумно отлетают в стороны и хоронятся. И только



разбуженный русак сломя голову понесется, зашуршит листвой. Когда перед грибником среди сосен замелькают желтовато-зеленые кружочки с буроватыми бугорками посреди, он встряхнется от грустных мыслей об ушедшем лете: надо заняться сбором зеленок-зеленушек, которые большими семьями окружают его.

Помнится, в моей деревне волнушек, груздей не собирали, не все охотились за рыжиками, но когда в сосняках-борах появлялись последние из лучших грибов — зеленки, и стар и млад торопились в лес. Носили грибы большими кошелками, а потом по три-четыре дня мыли, мочили в больших выдолбленных из осины и ольхи корытах, засаливали в дубовых бочонках, в бочках — делали запас на зиму.

Зимой к разваристой белой картошке всегда ставили глиняную мисочку с зеленками, украшенными кружочками репчатого лука и политыми льняным маслом. Масло это было почти в каждой хате, все сеяли понемногу льна — волокно шло на скатерти, одежду, а из семян давили масло. Маслобойки из прочного дуба были почти в каждой десятой избе. Теперь это все в прошлом. Льняное масло заменили подсолнечным. Молодежь только из рассказов пожилых людей может узнать, как выглядела «фабрика» для производства льняного масла, как толкли льняное семя и каким масло было на вкус.

Зеленка... Она вырастает зеленой в ту пору, когда в лесу увядают последние зеленые краски, когда обильные осенние дожди насквозь промочат песчаную почву, на которой и растет этот гриб. В низких, заболоченных местах его не ищи, он избегает их и всегда селится на песчаных возвышенностях, где растут только сосны да изредка между ними осины и березы.

Зеленки появляются на свет прямо из песка, поэтому они настоящие грязнули, и многие грибники за это обходят их стороной: приходится мыть да мыть, каждую отдельно.

Зеленки растут большими семьями. Собирать их — одно удовольствие: повстречал одну, смотри по сторонам — найдешь еще не один десяток.

Когда дождливо и прохладно, зеленки чистые. Но едва пригреет осеннее солнышко, немножко подсушит — почти все зачервивеют. На десяток — чистых две-три.

Все грибы при переработке меняют цвет, и только зеленка сохраняет его в жареном, вареном и соленом виде. Лучше всего ее солить. Зимой с луком, подсолнечным маслом и отварной картошкой зеленка — просто чудо. Соленая только рыжику да груздю уступает.

Любимое время зеленок сентябрь — начало октября. Зеленки — предпоследние грибы. И тот, кто любит бродить по осеннему лесу, получает большое удовольствие, собирая их.

И в мороз, и в метель

Опята бывают не только летние и осенние, но и зимние. Ни боровики, ни сыроежки, ни лисички, ни другие съедобные грибы зимними не бывают.

И если летние опята – большие любители тепла и умеренной влаги, осенние — изобилия влаги и прохлады, то зимние без мороза, холода не вырастают. Иногда в октябре после заморозков, но чаще в ноябре, декабре, и даже в январе, когда то/морозец поджимает, то наступает оттепель, в парках, садах, в лесу на лиственных деревьях (липах, тополях, кленах и даже ольхах) в серый ненастный день ярко выделяются желтые шляпки на почти черных коротких ножках. Это и есть зимние опята — вкусные, ароматные грибы. Лучше растут на западе Белоруссии.

В старом парке, где растут липы, тополя и другие лиственные деревья с дуплами, со щелями в коре, древесине, тоже растут опята. В урожайный год их можно набрать вдоволь. И в лес ходить не надо.

Зимние опята можно солить, мариновать, жарить. В любом виде они вкусные, ароматные. Может быть потому, что это последние грибы.

Зимний опенок чист — когда он растет, нет насекомых, личинка не разводится. Употребляется в пищу без предварительной обработки. Достаточно промыть холодной водой — и в суп, на сковородку.

В июле, августе или сентябре, когда после сухой погоды пройдет дождь, даже небольшой, через несколько дней появятся рыжие бычки и разбегутся по лесу: их увидишь около елей, берез, сосен, осин, дубов... А когда земля увлажнится еще больше и станет тепло — их в лесу видимо-невидимо.

Молоденький валуй с беловатой или светло-рыжеватой шапочкой с виду даже на боровичка-еловика похож, и грибники часто ему кланяются, но ошибка быстро обнаруживается. Когда валуй стареет, то рыжеет, распрямляет круглую шляпку, края которой разрываются.

И хотя много растет валуев, грибники, как правило, обходят их стороной. А гриб этот съедобен, даже допущен в массовую заготовку.

Валуи мясистые, крепкие и собирали бы их подчистую, как боровики, если бы они росли в такое время, когда нет иных грибов. Но самый большой урожай валуев бывает тогда, когда в лесу полным-полно более ценных грибов и валуям не находится места в лукошке.

Тонконогие красавцы

В самую грибную пору — август и сентябрь — почти каждому грибнику у опушек, вдоль лесных дорог и дорожек хвойного леса встречался дивный гриб-зонтик: на высокой до сорока сантиметров охристо-бурой, тонкой, с кольцом ножке, с большой, до тридцати сантиметров, украшенной бурыми пятнами-хлопьями шляпкой. По внешнему виду действительно, как зонт.

Стоят по одному, по два, по три рядом. Встретить семью из десяти грибов — редкость.

Гурманы всегда прихватывают пару зонтов для аромата, для грибного букета, когда жарят свежие. А в основном грибники проходят мимо, разве что кто-либо приостановится, чтобы полюбоваться необычайной величиной и красотой гриба.

Гриб-зонтик для соления, маринования, в сушку не годится, его место только на сковородке в свежем виде. Тот, кто хоть однажды его попробует, впредь будет брать.

В белорусском лесу чаще других встречаются пять видов грибов-зонтиков: пестрый и белый — съедобные; мелкий каштановый, амиантовый, шелушистый — неизвестно.

Пестрый и белый — одинаковые по величине, но различные по расцветке. Пестрый — буровато-палевый с бо-







Валуй. Съедобный

Гриб-зонтик пестрый. Съедобный

[illegible] зонтик шелушистый. Не изучен

[illegible] хлопьями на шляпке. Ножка у него [illegible]. Белый — на самом деле белый, [illegible] украшена буроватыми хлопьями, ножка светлее, чем у пестрого.

Грибы-зонтики обладают свойственным только им качеством: даже в дождь они сухие, мягкие, как будто ватные.

Гриб-зонтик — неповторимое украшение белорусского леса. Пестрый и белый обычно в чаще леса не прячутся. Они всегда на виду, на солнышке.

Однажды на большом метровом муравейнике в ельнике я увидел несколько молодых пестрых зонтиков. Они еще не раскрыли шляпки. Удивительно выглядел муравьиный курганчик.

Рядышком на небольшой поляне находился другой брошенный муравейник, побольше. Я вырвал пять зонтиков на муравейнике в тени и посадил их на тот, который был на солнце,— хотелось узнать, приживутся ли, вырастут ли, раскроются ли у них шляпки.



Рядовка серая. Съедобная

Когда через неделю заглянул сюда, то был удивлен: на обоих муравейниках стояли большие, на высоких тонких ножках, с большими шляпками зонтики.

Пересаженные грибы-зонтики, видимо, выросли потому, что прошел дождь. Значит, не все грибы одинаково реагируют на повреждение грибницы.

Рядовые леса

Кто не встречал в лесу рядовок, которые растут кучками, рядами, вроссыпь? В грибной год их полным-полно, многие остаются нетронутыми.

В белорусском лесу чаще других встречаются:

желто-коричневая — у молодой шляпка выпуклая, позже плоская, немного липкая, желто-рыже-бурая, съедобная (свежая, маринованная, соленая), растет чаще всего рядом с березами;

бело-коричневая — шляпка выпуклая, у старой плоская, коричневая, съедобная (свежая, маринованная, соленая), растет в сосновом лесу;

красно-коричневая — у молодой шляпка шаровидная, позже распростертая, съедобная или нет — неизвестно, редко встречается и лишь в хвойном лесу;

волокнисто-чешуйчатая — края шляпки опущены вниз, в чешуе, съедобная (свежая, маринованная, соленая), растет в хвойном лесу;

серая — края шляпки волнистые, иногда с трещинами, грязно-серого цвета, съедобная (свежая, маринованная, соленая), растет в сосновом лесу;

мыльная — шляпка оливково-сероватая со светлыми пятнами, края бывают волнистые, несъедобная, растет в хвойном лесу;

заостренная — края шляпки волнистые, середин-

ка — конусом, кожица с фиолетовым оттенком, несъедобная, возможно, ядовитая, растет в сосновом лесу;

желтеющая — шляпка буроватая с желтыми пятнами, съедобная (свежая, маринованная), растет около дорог, в садах и парках — всегда в траве;

чешуйчатая серая — шляпка плоская с немного приподнятыми краями, серо-бурого цвета, съедобная (свежая, маринованная, соленая), растет в хвойных лесах, но редко;

абрикосово-розовая — шляпка выпуклая, гладкая, края ровные, от грязно-розового до абрикосово-розового цвета, съедобна в свежем виде, растет вдоль дорог, на опушках и в поле;

фиолетовая — шляпка с загнутыми вниз краями, буровато-[illegible] цвета, под старость выцветает, съедобная ([illegible], маринованная), растет в хвойных лесах. Это [illegible] гриб по сравнению с другими рядовками;

[illegible] ручками, белого цвета, шляпка невысокая, [illegible] с приподнятыми краями, ножки по [illegible] выглядят массивными колоннами, [illegible], маринованная), хорошо растет [illegible], но встретить можно в саду и парке;

скученная [illegible] с[ер]о-бурая, обычная для лиственных [illegible] (свежая, маринованная, соленая);

[illegible] или коричневого цвета с кольцом на [illegible], съедобная (свежая, маринованная, соленая), растет в сосновых лесах.

Одни рядовки [illegible], другие — горькие, одни пахнут мукой, другие — огурцами, землей, а мыльная отдает мылом.

Судя по тому, сколько в лесу остается рядовок, ими не очень интересуются. А вот для фотографа-любителя это настоящее удовольствие – рядовки стоят нетронутые, разбросаны по всему лесу, выбирай любую. Кто снимает в цвете, имеет огромные возможности передать на снимках богатую цветовую гамму этих грибов.

Полон лес грибных чудес



Дети дождя и солнца

Дождевики быстро вырастают после дождя. Чем больше дождя — тем больше грибов. В осиннике, березняке, ельнике, на солнышке и в тени, на опушке и в чаще — везде и всюду сидят шиповатые и гладкие белые дождевики: булавовидные, грушевидные, шароподобные. Полон лес таких чудес.

Во всем мире больше пятисот видов дождевиков, в нашем белорусском лесу — тоже немало. Многие съедобные, но их мало собирают. Зато зверям, зверюшкам и птицам хватает вдоволь.

Большеголовый солнцелюб

Вдоль дорог, на откосах, среди леса на травянистых поляночках лежат белые головачи, круглые или мешковидные. Обязательно на солнышке. У всех на виду.

Головач круглый вырастает большим. Мякоть — гленба — сначала белая, потом превращается в темно-зеленую кашицу. Кожица у него толстая, плотная, воду не пропускает, и кашица долго преет под солнечными лучами. Не поселись головач на солнце, сгнил бы от той воды, которую внутрь вобрал. Как только кашица созреет, начинает высыхать кожица. Со временем она станет пергаментной, лопнет, образуется круглое отверстие — теперь головач похож на миниатюрный чугунок. Но в чугунке этом уже не кашица, а коричневый порошок, как растворимый кофе,— это споры-семена, которые выдуваются ветром и разносятся вокруг.

Разные головачи в лесу встречаются: булавовидный, пузыревидный — и все они солнцелюбы. Старые грибнику не нужны, а молодые можно жарить.

Пыхтящие порховки

Хотя и зовут эти грибы порховками, они сидят на полянках, в зеленой траве на солнышке, на одном месте. Называют их порховками серо-свинцовыми, черноватыми. Но они ни серые, ни свинцовые, ни черноватые. Когда молодые, белые-белые. Свинец серый тяжел и тверд, а они мягкие и легкие, как вата. Разве, что под старость чернеют.

Грибники даже с пустой кошелкой обходят их стороной. А ведь порховки можно сушить, жарить.

Эти круглые шарики — порховки, растут даже в такую пору, когда в лесу иных грибов хоть шаром покати. Под старость «пыхтят» — так они семена сеют.

Спарасис курчавый

Эт[illegible], но очень редкий гриб. В отличие [illegible] трубчатого ножки у него нет. [illegible] очень короткая. Шляпка вся в завитушках, которые держатся на отростках.

[illegible]б вырастает большой — больше бараньей голо[illegible]тит на сковороду.

По форме гр[illegible] неповторим. Цветом не блещет — весь буро-коричневый.

Молчаливые говорушки

Говорушки... Почему их так назвали — трудно сказать.

Если бы эти грибы могли говорить, то они рассказали бы о себе:

— Нас, говорушек, можно встретить в лиственном, хвойном и смешанном лесу.

— Растем мы в июле — октябре.

— Говорушек очень много видов. Чаще других встречаются листолюбивая (несъедобная), серая (съедобная), булавоногая (съедобная), сосновая (несъедобная), подогнутая (съедобная), буровато-желтоватая (несъедобная), ворончатая (съедобная).

— Хотя среди нас немало съедобных, никто нас не собирает и не ест — мы малоизвестны.

— Среди нас, говорушек, есть серые, желтовато-буроватые, почти белые, бурые, у нас тонкие ровные и булавовидные ножки, шляпки бывают опущенные и неопущенные, с краями, поднятыми вверх и загнутыми вниз.

— По форме и расцветке мы отличаемся друг от дру



Говорушка рыжая. Съедобная

га, но все привлекательны, красивы, особенно когда молоды.

— Мы не жалуемся, что нас не собирают, но изучать нас нужно, потому что мы не только малоизвестные, но и малоизученные грибы.

— Мы особенно хороши на цветных снимках, во всяком случае не хуже, чем самые известные грибы, а то и лучше.

Говорушки почти не собирают, хоть некоторые из них и съедобные.

Белая резина

В изреженном старом еловом лесу просветы между деревьями, куда попадают лучи солнца, зарастают травой, но чаще устланы бархатными коврами зеленого мха: вот на этих коврах иной год в августе или сентябре, будто белые овцы, рассыпались группами, поди-

ночке трутовики овечьи. Некоторые забрались даже под ели.

Понюхаешь гриб — аромат неповторимый, дышит боровиком, но его не торопятся класть в корзину.

Трутовик есть трутовик. Он съедобен, но и соленый, и жареный, и сушеный уступает другим грибам. Жуешь как резину. Кому захочется отведать трутовиков овечьих, может найти их в елово-сосновом лесу, но они встречаются гораздо реже, чем боровики в хорошее грибное лето.

Три сестрицы-молодицы

В [illegible] и молодых изреженных ельниках в авгу[illegible]те — сентябре бросается в глаза стройный гриб: ножка [illegible] обернута желтовато-белой байкой, мокрая [illegible], сверху перетянута поясом, из которого вы[illegible] вверх, пластинки. Потом они дуго[illegible] в стороны. Края мокрой, скользкой [illegible] молоду, коричневой или серо-коричневой [illegible] беловатым пояском.

[illegible] на ножке и шляпке, приподнятые вверх [illegible] грибу стройность и молодцеватость.

[illegible] мокруха еловая. Даже в старости она не теряет [illegible] Мокруха — потому, что всегда мокрая, скользкая; [illegible] — потому, что обильно растет в еловом лесу.

По одной и небольшими группками растут мокрухи меж елей, на зеленом мху, в траве. Иные забираются под самые деревья, куда никогда не заглядывает солнечный луч, сидят на голой хвое.

На солнышке мокруха играет желтыми, коричневыми, лиловыми и белыми красками, в тени — краски гаснут, но все равно она красавица. Внешность у мокрухи еловой хороша, а вот вкусом, грибным ароматом она не может похвалиться.

Стоят грибы на виду, как будто сами в кошелку просятся, ждут, пока их кто-либо возьмет, да так и состарятся.

Иногда мокрух в еловом лесу не счесть, а других грибов нет. Ходит-бродит день-деньской грибник по лесу, в кошелке пусто, а мокрух не берет оттого, что не знает, что это, хотя и не первосортные, но хорошие грибы: можно жарить, мариновать, солить.

Встречается грибнику в августе — сентябре мокруха розовая и пурпуровая. Хотя они и съедобны, на них никто не обращает внимания — считают поганками.

Все три вида мокрух растут в хвойном лесу.

Неплавающие поплавки

Поплавки растут в различных лесах на сухих местах в июле — сентябре. Они из семейства мухоморовых. Ножка, как у мухоморов, булавовидная, находится в чехле. И даже хлопья, словно у мухоморов в молодости, на шляпках висят. Чтобы не спутать их с мухомором, надо помнить, что поплавки без кольца на ножке, а под старость сбрасывают даже хлопья. Все три вида поплавков — серый, шафранный, желто-коричневый похожи на еще большего врага грибника — бледную поганку, особенно тогда, когда у нее отпадают с ножек кольца.

Хотя поплавки из семейства мухоморов, они безвредные и съедобные, но малоопытному и начинающему грибнику лучше всего не брать их: вместо поплавка может оказаться бледная поганка.

Поплавки отличаются от многих грибов изяществом: ножки у них чуточку опушены, краски шляпок чистые и нежные. Фотограф может не сомневаться — снимки будут яркими и выразительными.

Ежи, но не колючие

Присмотритесь к шиповатым круглым дождевикам. Острые колючки-шипики торчат во все стороны. Точь-в-точь, как у ежат. Но ежатами их не назвали. Есть другие грибы-ежевики. Колючки у них не торчат, как у ежей во все стороны, а спрятаны под шляпкой. Эти шипики совсем не колются.

Еж всегда серый, а вот ежевиковые грибы бывают разные. Сероватый — таков ежевик плотный. Есть ежевик красновато-желтый, есть пестрый — у него шляпка сверху, как у зонтика пестрого, чешуйками-хлопьями украшена.

В Белоруссии ежевик пестрый иногда называют лосем из-за сходства по цвету.

В нашей республике ежевики успехом не пользуются. В иных местах их охотно собирают, делают большие запасы на зиму.

Рогатики и студень

Рогатики растут в смешанном лесу с июня до ноября, некоторые на каждом шагу из земли торчат. Особенно много рогатиков-язычков в хвойных лесах.

Рогатики рамария красивая можно увидеть в лиственном лесу, рогатики рамария кистевидная — в

Рогатик язычковый
Съедобный

[illegible] рогатик язычковый, действительно [illegible], [illegible] в хвойном.

[illegible] на оленьи рога — из одно[illegible] несколько отростков. Одни рога[illegible] костяные рога, другие — жел[illegible], рогатики язычковые — [illegible] точь как язычки, большими [illegible] елями.

[illegible] их за вкусовые качества, но [illegible] — раз-два и обчелся. Обычно их [illegible] считают поганками.

[illegible] рогатики к малоценным съедобным грибам, [illegible] красивую — к несъедобным и даже ядовитым.

Грибной студень появляется в августе — сентябре на сосновых и еловых пнях, когда в лесу от обильных дождей очень сыро. Этот гриб ничем не напоминает обычный: дрожащая, упругая масса. Под старость сверху посинеет, а снизу шляпки вырастут шипики. В иной год студня на пнях много, но им никто не интересуется. В старину его использовали для приготовления клея.

Попадаются иногда грибнику и удивительные коралловые грибы — по цвету белые, по форме — настоящие морские кораллы.

Черная кашица

Большими группами, а иногда по два-три и поодиночке в зеленой, но уже тронутой желтыми и бурыми красками осени траве можно встретить копринусы — белые навозники. Там же прячась в траве, сидят навозники чернильные и серые.



Навозник белый (молодой). Съедобный



Навозник белый (старый). Несъедобный

Молоденькие белые навозники, которые только-только вылезли из земли, похожи на белые яйца. Те же, что поднялись, подросли, напоминают белые башенки на тонких прямых или немного согнутых ножках. Кажется, что крыша этих башенок из белой черепицы. Возраст так преображает грибы, что никакого сходства с молодыми не остается: шляпки превращаются в комки черной, немного синеватой кашицы.

Серые навозники на тонких ножках растут по десять и более, их серовато-бурые миниатюрные шляпки хорошо маскируются в побуревшей траве.

Черные навозники — темно-серые, с землисто-чернильным оттенком, как бы вздулись, напыжились и почти совсем слились с серо-зеленым фоном земли.

Навозники растут там, где навоз, отбросы: вдоль обочин дорог, в поле, саду и даже на клумбах. Когда состарятся, чернеют.

Каждую осень, после дождей, вырастает много навозников. Молодые съедобны, но, как утверждают ученые, для тех, кто употребил спиртное, опасны: в них содержится вещество, которое, вступая в реакцию с алкоголем, вызывает отравление.

Дойные коровки

Когда возьмешь в руки млечник и надломишь пластинку или шляпку, обильно выступит белое молочко.

В белорусском лесу растет много млечников. Наиболее часто встречаются: обыкновенный — шляпка с охряно-розовым или фиолетовым оттенком; вялый — шляпка серовато-буроватая; серо-розовый — шляпка желто-

[illegible]вато розовая; неедкий — шляпка оранжевая; горькуша — шляпка красно-бурая; серушка — шляпка свинцово-серая. Все млечники, кроме серо-розового, съедобные, употребляются в основном в свежем и соленом виде. Поскольку они содержат много млечного сока, их надо обязательно вымачивать или отваривать.

Грибники не очень интересуются млечниками. А вот для фотографа — они интересный объект для съемок на цветную пленку.

В чешуе как жар горят...

Иногда грибнику около елового или соснового пня [illegible] грибной букет: грибов много, один к од[illegible]ся. Неопытный грибник гадает, что перед [illegible] или иные грибы. А они и впрямь, что опя[illegible], ножка и шляпка в чешуе. Так и хочет[illegible] и положить в кошелку.

[illegible] дружная семейка вовсе не опята. Опята [illegible]ных ножках, без таких ярко выраженных че[illegible], будто взлохмачены — и старые, и моло[illegible]. Значит, находка — чешуйчатая огневка. На вкус [illegible], редькой пахнет. В тени оранжево-желтая, на [illegible] выцветает до лимонно-серного цвета.

А вот можно ли ее собирать и класть в суп, на сковородку, никто не знает.

На фотографиях, особенно цветных, очень красива.

У чешуйчатой огневки есть сестрица — чешуйчатка обыкновенная. И редькой пахнет, и внешне похожа, и чешуйки на ней такие же, только цветом посветлее да растет на древесине лиственных пород.

Тысячная рать

Как-то в августе я шел чернолесьем вдоль болота. Дорогу мне преградил толстый ствол ясеня, сломанного грозой. Перелезать через него было неудобно, и я решил обойти. Сделал десяток шагов и остановился около пня высотой с человеческий рост, который венчали длинные и острые щепы-иглы. Не метровая толщина пня и не иглы привлекли мое внимание: с южной стороны он весь оброс маленькими, похожими на зонтики, грязно-фиолетового цвета грибками. Шляпки величиной с копеечную монету, а ножек и вовсе не видно. Великое множество грибков зацепилось на пне. Они будто сидели один на одном и были почти одинаковой величины. Это мицена.

День был пасмурный, солнце совсем не проглядывало

из-за туч. В густом смешанном лесу темно: самая неблагоприятная погода для фотосъемок. На всякий случай я сделал несколько кадров.

Назавтра стало ясно, солнечно. Я с самого утра поторопился в лес — хотелось подстраховаться, сделать снимки в лучшую погоду.

Пришел на знакомое место и глазам своим не поверил: пень вроде тот и не тот — на нем не стало ни одного гриба. Куда исчезла многотысячная семья за одну ночь?

Разгадка пришла неожиданно. Когда я фотографировал это грибное чудо, мне мешала сухая ветвь. Я поднял и отбросил ее в сторону, и тем самым нарушил грибницу, питавшую эту многотысячную семейку.

Очень осторожно проявлял отснятую пленку. На счастье, с нескольких кадров можно было отпечатать на память снимок о виденном грибном чуде.

Редок — но знаменит

Среди миниатюрных лесных башенок есть еще один знатный представитель грибного рода. Кто собирал грибы в лиственном лесу в июле — сентябре, иногда и в теплые октябрьские дни, мог повстречать гриб, похожий на сморчковую шапочку. Еще не видя его, можно почувствовать, что он рядом, по очень неприятному запаху.

Как-то в Припятском заповеднике в глухом лесном уголке я с егерем искал в дуплах старых лип, толстые стволы которых сплошь покрылись большими наростами, дневки сов. Этот старый липовый лес так зарос лещиной, что солнечные лучи едва пробивались. Под сплошным зеленым пологом даже в ясный день было сумрачно: лучшего места для ночных крылатых разбойников и не сыщешь.

Мы остановились под одной старушкой-липой с большим дуплом. Неожиданно с другой стороны дерева я заметил присыпанное перегнившими древесными остатками белое круглое яйцо величиной с куриное. Откуда оно взялось? Может, птенцы выбросили из дупла болтуна. Наклоняюсь, беру яйцо и узнаю в нем веселку обыкновенную в первоначальной стадии роста. Она мягкая, ибо под белой кожицей есть слизь, покрывающая яйцо,— плод, из которого вырастет прекрасная веселка. Яйцо не пахнет, полуприсыпано, и найти его очень тяжело.

Позже белая кожица лопнет и из середины вырастет круглая, белая, с оливково-коричневой конусоподобной

крышей башенка, которая и похожа на сморчковую шапочку, но потолще, повыше — у основания до трех сантиметров, высотой — до двадцати.

Как только гриб созреет, издает очень неприятный запах. Эти «ароматы» от слизистой шляпки — так она привлекает, собирает лесных мух, которые садятся на нее, пируют, вымазывают лапки и, отведав угощения, улетают, унося на лапках споры-семена.

Веселка обыкновенная — жительница лиственного леса. Редко, но растет по всей Белоруссии, несъедобна.

Отличить веселку от сморчковой шапочки очень просто: у основания ножки веселки есть чехол, у сморчковых его нет. И не растут сморчки в то время, когда появляется веселка, не имеют они неприятного запаха.

Земляные звезды

Их можно увидеть в еловом или смешанном лесу на очень обильном перегное из опавшей листвы, хвои, ветвей, травы. Но чаще всего земляные звезды растут на старых, брошенных муравейниках, которые дают обильную пищу этим грибам.

В молодости земляная звезда всего лишь круглый небольшой шар — плодовое тело, потом он снизу лопается и в стороны отходят лопасти, а наверху вырастает еще один шарик поменьше, в котором образуются и созревают семена.

Этот удивительный гриб в Белоруссии встречается редко и пищевого значения не имеет. Для фотографа земляные звезды — куполообразное архитектурное грибное сооружение — ценная находка.

Грибами называют, но в корзину не бросают

В грибную пору в лесу много паутины. В это же время полно и грибов-паутинников. Когда они распрямляют шляпки, весь их низ от краев до ножки как бы затянут тонкой паутиной. С возрастом она исчезает и края шляпок становятся гладкими.

Среди паутинников встречаются мясистые, будто ожиревшие, желтовато-буроватые толстушки и грибы на тонких ножках, с тонкими шляпками. По цвету паутинники очень разные: белые, коричневые, красные, бурые, фиолетовые. Есть среди них пахучие и без запаха, съедобные, ядовитые и неизученные. В семействе паутинников масса видов, но только о двух — колпаке кольчатом и толстушке — известно, что они съедобны.

Остальные или малоизвестные съедобные грибы, или ядовитые.

Для грибника паутинники второстепенные, малоценные грибы, а для фотолюбителей представляют интерес цветом, формой, размерами.

Удивительный отшельник

У строчка весеннего есть родной брат — строчок осенний.По цвету — они братья-близнецы. По форме — никакого сходства. Все сморчковые появляются весной, когда холод идет на убыль, а этот — осенью, когда тепло убывает.

Строчок осенний растет в сентябре — октябре на старых вырубках: гнилых пнях, поленьях. Встречается вдоль дорог сосново-березовых лесов. Ножка прямая, белая или немножко красноватая, а шляпка с двумя-тремя острыми концами-вершинами, будто лопастями, землисто-коричневого цвета и такая же, как у строчка весеннего, тонкая пластинка.

Встречается редко. Считается несъедобным.

Кориолус многоцветный

Через пять-шесть лет после того как вырубили дубраву, лесосека густо заросла осиной и грабом. Деревца стояли так плотно, что не пролезть, не пробраться. Посреди лесосеки, на возвышенном месте, где почва была песчаная, выросли кусты лещины. Они были невысокими, чуть повыше человеческого роста, неширокими, но удивительно урожайными. Гроздьями орехов усыпана каждая ветвь.

Неизвестно почему, но лесозаготовители как раз в том месте, где росли кусты лещины, оставили дубовое бревно: в длину четыре, в толщину с полметра. Со временем с одной стороны около самой земли кора обвалилась, но сверху осталась. Каждый год, когда я ходил за орехами,любил посидеть, отдохнуть на этом бревне.

И вот однажды в августе я снова отправился в эти места. Когда подошел к бревну, меня сразу поразили удивительные грибные кружева, которыми оно было оплетено. Даже присесть негде. Бархатистые шляпки грибов, как черепица, лежали одна на одной, края их были окантованы светлыми полосками.

Грибные кружева — это самый распространенный трутовый гриб, который растет на пнях, сухостое, валежнике, мостах, заборах — на древесине лиственных и хвойных пород.

Когда эти грибы сидят в одиночку, они не особенно привлекают прохожего, но когда полностью укрывают дерево или пень, глаз не отвести.

Трутовиков в любом лесу много. Висят на пнях, на деревьях всех пород, около самой земли и так высоко, что рукой не достать. Одни похожи на конские копыта, другие — словно коровьи языки, третьи — как толстые губы. Все они — разрушители древесины. Трутовики почти не употребляют в пищу, хотя есть и съедобные. Это молодые серно-желтые трутовики, которые причудливыми мясистыми цветами растут на дубовых пнях, на дубах. Молодой березовой губкой лакомятся олени.

Для ученых-микологов трутовики представляют большой интерес, а для грибников никакой цены не имеют. Фотолюбителя может заинтересовать яркая расцветка и необычайная форма, особенно трутовика окаймленного.

* *
*

Шляпочных грибов в белорусском лесу больше, чем упомянуто. Никто еще всех не отыскал, не описал, не сфотографировал. Полон лес грибных чудес и тайн.





Грибное фотохобби

Какой бы хорошей ни была память у человека, она не всегда может сохранить ту прелесть леса, которую, собирая грибы, посчастливится увидеть. А какую радость испытывает грибник, когда найдет необычайный по цвету, форме, величине гриб! Красота эта недолговечна — до того момента, пока не протянется к нему рука с ножом. Да и грибы, если они остаются никем не тронутыми, быстро стареют, увядают. О красоте грибов чаще всего вспоминают за столом, да и то не все. И только единицы оставляют память о грибных походах на фотоснимках. А ведь цветной снимок может передать всю прелесть гриба и того уголка леса, где он вырос, принести радость не только автору, но и многим людям, особенно если снимок будет напечатан в журнале, книге.

Снимки фотоохотника — это бескровные трофеи, запечатлевшие птиц и зверей, помогают нам познавать природу, имеют научную и художественную ценность. Хотя съемка грибов и животных имеет много общего — фотоаппараты, пленка, ее обработка, печатание снимков и т.д. — это не одно и то же. Если для съемки животных (зверей, птиц) требуются аппараты-зеркалки с длиннофокусными объективами, то для съемки грибов нужны те же, но с обычными объективами и удлинительными кольцами. Снимать животных можно круглый год, грибы — с середины весны до начала зимы.

Казалось бы, грибы неподвижны и снимать их легко. Но это не так. Получить хороший снимок гриба так же сложно, как и снимок зверя, птицы. Жизнь грибов непродолжительна — несколько суток, и фотографу нужно знать «повадки» и «обычаи» грибов — где, когда и какие растут, предвидеть появление их в лесу, уметь их находить, не упустить время, когда может появиться







Серушка. Съедобная

Молочай. Съедобный

Алеврия оранжевая. Несъедобная

желаемый гриб. Иногда приходится ждать и год, и два. Некоторые грибы появляются один раз в несколько лет, другие встречаются еще реже.

Чтобы получить хорошие снимки, нужно иметь фотоаппарат, при помощи которого можно фотографировать как вблизи — пять пятнадцать сантиметров от объекта съемки, так и на расстоянии метра и более. Этим требованиям соответствуют отечественные фотоаппараты «Салют», «Киев-С», «Зенит». У них наводка на резкость по матовому стеклу, во время съемки виден весь кадр, есть возможность удалиться от объекта съемки или приблизиться к нему. Этими аппаратами можно снимать грибы как на цветную, так и на черно-белую пленку. К названным аппаратам продаются удлинительные кольца. Чтобы цветные снимки были хорошего качества, необходимо снимать грибы только широкоформатными фотоаппаратами «Салют» и «Киев». Для получения хороших черно-белых снимков и цветных на узкой пленке достаточно иметь «Зенит».

Для съемки грибов не требуется большого набора объективов. Необходим один аппарат с основным объективом и удлинительные кольца. Можно снимать со штатива и без него. Но лучше со штатива, а если с удлинительными кольцами, то обязательно со штатива — меньше будет брака от наводки на резкость.

Грибы чаще всего растут под деревьями или около них, где почти весь день держится тень и поэтому не хватает света для съемок, особенно на цветную пленку, которая, как известно, малочувствительна. Это, пожалуй, основная трудность. «Находчивые» фотолюбители обычно поступают так: вырывают гриб, выносят на освещенное солнцем место, втыкают его в траву, мох и снимают. Снимок, полученный от такой «пересадки» гриба, не представляет никакой ценности, ибо это подделка. Где же выход? Как получить хороший снимок гриба, когда он почти все время находится в тени?

Большинство грибов в определенное время дня хотя бы немного, но освещаются солнцем. Поэтому достаточно отвести в сторону ветви дерева — и на гриб упадут солнечные лучи. Иногда интересные экземпляры находятся под таким густым лесным пологом, что туда никогда не попадают солнечные лучи. Как быть? Нужно иметь с собой зеркало хотя бы 30×40 сантиметров и с его помощью навести на гриб «зайчик» — будет хорошее освещение для фотографирования.

Очень многие грибы растут на лесных полянах и опушках, которые хотя бы на несколько часов освещаются солнцем. Этого времени достаточно для фотографирования. Там, где мало света, гриб можно подсветить даже при помощи газеты или белого полотна, растянув его на двух прутиках.

Не освещенные солнцем грибы можно снимать и при помощи лампы-вспышки, но в этом случае снимки будут худшего качества. В пасмурный день, когда совсем нет солнца, съемками в лесу лучше вообще не заниматься.

Поскольку грибы неподвижны, следует всегда пользоваться экспонометром с химическим элементом — для правильного определения выдержки и диафрагмы.

Снимать грибы на черно-белую пленку можно от восхода до захода солнца, но лучше с 7 до 10 часов и с 16 до 19. В это время грибы освещаются сбоку, лучше высвечиваются и ножка, и шляпка. Когда солнце в зените, гриб освещен сверху, от шляпки падает тень. Если шляпка большая, она затеняет ножку и дол. Затененные части гриба получаются на снимке хуже, а подсветить их почти невозможно. Наиболее удачный снимок будет тогда, когда гриб освещен равномерно.

На цветную пленку грибы лучше всего снимать с 10 до 18 часов, потому что в другое время на слайдах очень много желтизны — цветопередача получается неестественной.

Много грибов, особенно трутовых, растет на пнях, деревьях, причем высоко. Подсветкой не всегда удается воспользоваться. Единственный в этих случаях выход — ожидать лучшего освещения и снимать на пленку с наибольшей чувствительностью. Иногда грибы растут так высоко, что их можно сфотографировать, только взобравшись по лестнице или специальным приспособлениям.

Фотомастер должен знать, в каких лесах какой вид растет. А чтобы это знать, надо систематически посещать все леса: сосняки, ельники, дубравы, ольшаники, но лучше всего смешанные, где больше всего разных грибов.

Вначале надо выбрать участок леса и на протяжении лета проследить, какие там растут грибы. Постепенно границы участка следует расширять. С каждым годом лес будет познаваться все детальнее. И наконец, при внимательном изучении можно стать и опытным грибником, и фотомастером. Начинать съемку следует с освещенных солнцем боровиков, подосиновиков, подберезовиков, сыроежек, а потом переходить к более сложной — на высоких пнях, деревьях, в густом лесу. Опыт придет со временем. Успех в первую очередь обеспечен тому, кто научится «видеть» кадр, то есть, выбирать такую точку съемки, с которой гриб будет наиболее эффектно выглядеть.



Насуши, отвари, насоли, замаринуй



Когда в лесу много грибов, набрать их несложно. Почти все грибники возвращаются домой с полными лукошками. Еще в лесу каждый решает, что будет делать: сушить, солить или мариновать, поставить жареными или отваренными. Практикой проверено, что одни грибы лучше всего сушить, другие — мариновать, третьи — солить.

Сушка

Все без исключения съедобные грибы можно сушить. Как правило, перед сушкой их не моют, а только очищают от сора, песка. С маслят даже не снимают кожицу шляпок. Сушат в основном все трубчатые, молодые и староватые, из пластинчатых — сыроежки, осенние опята, лисички и даже рыжики.

В деревне обычно сушат грибы (запекают, подсушивают) сначала в печах, причем их не разрезают на части, ибо считается, что разрезанные грибы, особенно боровики, теряют аромат.

В духовках газовых плит, на солнце целиком высушить большие боровики, подосиновики и другие грибы невозможно, поэтому их режут на дольки. Когда нет печи — и духовка хороша. А когда нет и духовки, то можно высушить грибы и на солнце. Последний способ самый худший, потому что грибы часто закисают, их поражают личинки. Даже аромат высушенных на солнце грибов не тот.

Как бы ни были высушены грибы, этот способ заготовки является самым лучшим, потому что их можно хранить много лет и использовать для приготовления десятков полезных, вкусных блюд, которым по питательности уступают многие мясные и рыбные.

Хранить грибы нужно в сухом, прохладном помещении, поскольку они очень впитывают влагу и быстро портятся.

Одни грибники предпочитают сушить каждый вид отдельно. Но лучше всего разные грибы сушить вместе. Когда в печи, в духовке сушится несколько видов, они впитывают запах друг друга и из такого ассорти получаются самые ароматные блюда. Боровики обычно сушат отдельно.

Соление

Хотя для соления годятся все съедобные грибы (из трубчатых только молодые), все же лучше солить грузди, рыжики, зеленки и волнушки. Этим четырем видам среди соленых принадлежит первое место.

Применяют два способа соления: холодный и горячий. Холодный способ более распространен, да и грибы при этом сохраняют аромат, не теряют характерного для них вкуса.

Грибы очищают от сора и вымачивают два-пять дней в холодной воде, меняя ее два-три раза в день. Рыжики не вымачивают, а тщательно очищают.

После вымачивания грибы откидывают на дуршлаг, чтобы с них стекла вода. Потом выкладывают в посуду пластинками вниз, слоями в пять-восемь сантиметров, посыпая каждый слой солью.

Соли берут три-пять процентов от массы грибов. На дно и сверху, а иногда и между слоями кладут перья или зубки чеснока, лавровый лист, отростки этого года (с листьями) черной смородины, душистый перец-горошек, дубовые листья.

Уложенные грибы прикрывают деревянной крышкой и кладут наверх гнет — обычно камень. Кирпич, металл, известковые камни не годятся. Гнет считается нормальным, если из грибов выступит сок на уровне крышки.

Поскольку грибник не всегда набирает столько, чтобы сразу засолить ведро или небольшой бочонок, то грибы можно добавлять, конечно, не забыв про соль и пряности. Солить грибы надо только в деревянной, эмалированной и глиняной посуде.

Засоленные холодным способом грибы пригодны к употреблению: рыжики — через две недели, грузди — через месяц, валуи — через два месяца.

Горячий способ: грибы перед солением варят 15—30 минут, откидывают на дуршлаг. Дальше, как и при холодном способе.

Хранят соленые грибы при температуре от 0 до 8 гра-

дусов тепла. Если она будет выше, грибы могут закиснуть, если ниже — промерзнут и потеряют вкус.

Маринование

Мариновать можно все съедобные грибы, но молодые. Староватые, особенно трубчатые, развариваются.

Можно мариновать все виды вместе, но лучше каждый отдельно. На один килограмм грибов для маринада берут воды 1/2—1 стакан, соли 35—40 г, уксусной эссенции (80 %) 6 г, лаврового листа 0,2 г, перца 0,1 г.

При мариновании белых грибов и подосиновиков к маринаду добавляют 0,3 г лимонной кислоты (чтобы сохраняли белый цвет), 0,2 г корицы, 0,1 г гвоздики.

Грибы промывают, кладут в кипяток, добавляют соль и варят, время от времени помешивая и снимая пену. Затем добавляют пряности, разбавленную уксусную эссенцию и продолжают варить до тех пор, пока грибы не осядут на дно и маринад не станет прозрачным. Потом грибы с маринадом быстро охлаждают (ставят в посуду с холодной водой), перекладывают в банки, закрывают крышкой и хранят в прохладном помещении. Через две-три недели грибы готовы к употреблению.

Для длительного хранения грибы сначала отваривают, отцеживают и только после этого кладут в приготовленный маринад, варят 10—15 минут, охлаждают и перекладывают в банки. В маринаде должно быть 2,5—3 % уксуса — иначе грибы портятся.

Жаренье

Молодые или не очень старые грибы режут на дольки и хорошо прожаривают. Соль, пряности добавляют по вкусу. Потом грибы плотно укладывают в банки, сверху заливают подсолнечным маслом или свиным жиром, закрывают пластмассовой крышкой и ставят на хранение в прохладное место (погреб, холодильник).

Отваривание

Это самый простой способ заготовки грибов впрок (на одну зиму). Грибы варят 20—30 минут, отцеживают, потом солят, варят в новой воде 15—20 минут, переливают вместе с отваром в банки и закатывают. Хранят в прохладном месте. В течение зимы эти грибы можно жарить с добавлением приправ, класть в суп. Аромат блюд, приготовленных из них, будет таким, как будто только что принесли грибы из леса.



Из грибов и с грибами

Итак, грибы насушены, посолены, замаринованы. Теперь из них можно приготовить вкусные и питательные блюда.

Предлагаем рецепты разных «авторов».

Салаты

Салат грибной

Берут соленые, маринованные или консервированные грибы, добавляют нашинкованный репчатый лук, нарезанные ломтиками свежие или соленые помидоры, консервированный зеленый горошек, подсолнечное масло, уксус, соль и черный перец. Все перемешивают и выкладывают горкой в салатник, украсив сверху кружками репчатого либо перьями зеленого лука.

Салат грибной с яйцом и сметаной

Маринованные или соленые белые грибы крупно режут, добавляют нарезанные крутые яйца, репчатый или зеленый лук, консервированный зеленый горошек, соль и сметану. Все смешивают, выкладывают в салатник горкой, заливают сметаной и украшают сверху луком и ломтиками нарезанного яйца.

Салат из картофеля с грибами

Варят картофель, очищают его от кожицы и нарезают кружками. Мелко рубят луковицу, пересыпают ею картофель, кладут 2 столовые ложки соленых нарезанных рыжиков или груздей, перемешивают, поливают уксу-

сом, смешанным с растительным маслом, солью и сахаром, размешивают и подают к столу.

Салат из груздей

Грузди разрезают на две, а большие — на четыре части. Лук мелко рубят, посыпают им грибы, вливают уксус и растительное масло, размешивают.

Салат из груздей готовят и по-другому. Соленые грузди крупно режут, добавляют мелко нашинкованный репчатый лук, консервированный зеленый горошек, растительное масло, готовую горчицу и молотый перец. Все смешивают, выкладывают в салатник, украшают зеленью.

Салат из свежих белых грибов

Свежие белые грибы 15—20 минут отваривают в подсоленной воде, нарезают, откидывают на дуршлаг и дают воде стечь. К грибам добавляют нашинкованный репчатый или зеленый лук, уксус, растительное масло, соль, перец. Все смешивают, выкладывают в салатник и украшают репчатым или зеленым луком.

Соусы

Блюда, приправленные грибным соусом, очень вкусны. Соусы подают ко многим блюдам из мяса, рыбы, картофеля, овощей и др.

Для приготовления соусов пассеруют муку без жира или с жиром.

Мука красной пассеровки. Используется для приготовления соусов красного цвета на мясном бульоне. При пассеровке без жира муку насыпают на сухую чистую сковороду и, помешивая, поджаривают при температуре 150—160° до желтоватого или коричневого цвета.

Если пассеруют на жире, то его нагревают до полного испарения влаги и затем уже насыпают муку.

Мука белой пассеровки. Применяется для приготовления соусов белого цвета на мясном, рыбном или грибном бульонах, а также для молочных и сметанных соусов. Готовят так же, как муку красной пассеровки (без жира или с жиром), но нагревают при температуре 110—120°, не допуская изменения цвета.

Соус грибной
(для картофельных котлет или запеканок)

Промытые в теплой воде сухие грибы замачивают в трех стаканах холодной воды на 2—3 часа, а затем в этой же воде варят без соли.

Столовую ложку муки с таким же количеством масла поджаривают до светло-коричневого цвета, разводят 2 стаканами горячего процеженного грибного бульона и варят при слабом кипении 15—20 минут. Мелко нарезанный лук жарят в масле, добавляют нашинкованные сваренные грибы и все еще раз слегка прожаривают, а затем перекладывают в соус, прибавив по вкусу соль, и дают прокипеть.

На 50 г сухих грибов — столовая ложка муки, 2 столовые ложки масла, головка лука.

Соус грибной
(белый)

Горячую муку белой пассеровки разводят грибным бульоном, хорошо размешивают, солят, кипятят 7—10 минут, после чего добавляют вареные, мелко нарубленные грибы и пассерованный лук.

Подают к блюдам из картофеля.

Соус грибной кисло-сладкий

В грибной соус добавляют перебранный и хорошо промытый изюм, чернослив без косточек, сахар, пассерованный томат-пюре, уксус (можно и без него) и кипятят 10—15 минут.

Подают к котлетам, биточкам, крокетам из картофеля.

Соус грибной с луком и томатом

Готовый грибной соус соединяют с пассерованным луком, томатом-пюре, добавляют перец-горошек, лавровый лист и варят 10—15 минут.

Подают к картофельным котлетам, биточкам.

Соус томатный с грибами

Мелко нашинкованный репчатый лук пассеруют, а свежие грибы (белые или шампиньоны) нарезают тонкими ломтиками и жарят в подсолнечном масле, кладут их в горячий томатный соус, вливают вино,

добавляют перец-горошек и варят 10—15 минут. В готовый соус бросают мелко нарубленный чеснок и заправляют сливочным маслом.

Подают к мясным блюдам.

Первые блюда

Борщ с сушеными грибами

Грибы моют, заливают на 2 часа водой, шинкуют. Затем варят их в той же воде, в которой они замачивались, в течение 1,5 часа, добавляют помидоры или томат-пюре, уксус, сахар, жир, перец, лавровый лист, нашинкованную свеклу и капусту, а несколько позже — крупно нарезанный картофель. Подают со сметаной.

Борщ со свежими грибами (летний)

Свежие грибы шинкуют и варят 10—15 минут. От свеклы отделяют листья, корень нарезают ломтиками, стебель — короткими палочками. Свеклу и нашинкованную морковь варят в грибном бульоне 10—15 минут. Затем добавляют ошпаренные листья свеклы, очищенные помидоры, картофель, зеленый лук, сельдерей или петрушку, соль, перец и варят до готовности.

При подаче к столу в борщ добавляют сметану, простоквашу или кипяченое молоко.

Грибной бульон

Промытые в теплой воде сухие грибы кладут в кастрюлю, добавляют очищенную и разрезанную пополам луковицу, заливают холодной водой и варят при слабом кипении 2—2,5 часа. Для ускорения варки грибы предварительно замачивают на 1—2 часа в чистой холодной воде, в которой их потом и варят.

Готовый бульон процеживают, грибы промывают холодной водой, мелко шинкуют и кладут в грибной бульон.

Бульон подают и в чистом виде с пирожками.

Грибной бульон можно приготовить и другим способом. В 3 л воды кладут 50 г грибов, предварительно вымоченных в течение 2 часов, луковицу, морковку, петрушку и соль по вкусу и варят.

Через час после начала кипения луковицу, морковь и петрушку вынимают и варят еще час. Сваренный бульон процеживают.

Грибной бульон с пельменями

Сухие грибы 2 часа вымачивают, шинкуют и смешивают с поджаренным в масле рубленым луком, добавляют перец и соль. Отдельно готовят крутое тесто: в муку кладут 2 яйца, 1/2 стакана воды и хорошо перемешивают. Тесто раскатывают тонким слоем, вырезают из него рюмкой кружочки, на каждый из них кладут немного фарша и защипывают.

Чтобы бульон получился прозрачным, пельмени на несколько секунд опускают в горячую воду, чтобы смыть муку, а затем сразу же перекладывают в кипящий грибной бульон и варят 5—6 минут.

Капустняк с грибами

Квашеную капусту тушат до готовности в небольшом количестве грибного бульона, добавив немножко сахару. Отдельно в кипящий грибной бульон кладут картофель, тушеную капусту, вареные шинкованные грибы, слегка пассерованные коренья и лук, лавровый лист, перец горький и варят до готовности.

Суп грибной с ушками

Из вареных грибов и лука готовят фарш. В отвар добавляют столовую ложку слегка пассерованной муки, чтобы получился пюреобразный суп, и заправляют его уксусом. Замешивают пресное крутое тесто, делают ушки с фаршем (наподобие пельменей) и обжаривают их в растительном масле. При подаче к столу ушки кладут в суп.

Суп гороховый с грибами

Горох перебирают, моют, вымачивают в холодной воде, варят и протирают сквозь сито. Сухие белые грибы моют, вымачивают в воде 1,5 часа, затем шинкуют и, добавив поджаренный на жиру лук, варят с протертым горохом в течение часа. К супу можно подать гренки из белого хлеба.

Суп грибной с рисом

Белые сушеные грибы тщательно промывают, заливают водой и варят 1,5—2 часа. Полученный отвар разводят водой до нужного количества, а грибы мелко шинкуют, кладут в отвар, добавляют промытый рис.

мелко нашинкованный пассерованный лук, соль, перец и варят до готовности. При подаче к столу посыпают зеленью.

Суп грибной с перловой крупой

Перловую крупу моют, заливают 2—3 стаканами воды и оставляют на 2 часа. После этого воду сливают, крупу кладут в приготовленный грибной бульон, добавляют лавровый лист, перец, соль и варят до готовности. Перед подачей к столу добавляют масло и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Вместо перловой крупы можно брать пшено (промытое, но не замачиваемое) или манную крупу.

Суп картофельный со свежими грибами

Ножки свежих белых грибов мелко рубят и пассеруют, шляпки шинкуют и варят в мясном бульоне или воде 30—40 минут. Коренья нарезают ломтиками, лук шинкуют и все вместе пассеруют. Картофель нарезают кубиками.

Затем в кипящий бульон с грибами кладут пассерованные ножки грибов, морковь, петрушку, лук, картофель. За 15—20 минут до окончания варки добавляют нарезанные помидоры и солят.

Суп картофельный с сушеными грибами

Грибы моют, замачивают, режут кусочками и варят. Когда грибы будут почти готовы, добавляют картофель, морковь, корешок петрушки, лук и варят до готовности. Суп заправляют сливочным маслом и зеленью петрушки.

Суп из лисичек

Лисички моют, нарезают. Отбивают шпиг, тушат в нем мелко нарезанный лук в течение 10 минут, чтобы он стал полумягким. Затем соединяют грибы с луком и тушат еще 45 минут. После этого грибы заливают кипятком, солят и варят полчаса. Чайную ложку муки разводят сметаной и заправляют суп.

В кипящий мясной бульон кладут коренья, затем — лапшу. Чтобы суп был прозрачным, лапшу сначала опускают на одну минуту в горячую воду, откидывают на дуршлаг и, когда вода стечет, перекладывают в бульон и варят 15 – 20 минут.

Сваренные грибы шинкуют и кладут в суп вместе с лапшой и луком.

Лапшу готовят следующим образом.

В посуду наливают воду, добавляют соль, яйцо и размешивают, затем всыпают просеянную муку и замешивают крутое тесто.

Каждый кусочек теста раскатывают сначала продолговатой полоской, посыпают ее мукой, складывают вдвое, [illegible] раскатывают, затем опять посыпают мукой, складывают в три-четыре слоя и дают полежать. После этого [illegible] пласт толщиной в 1—1,5 мм, разрезают на полоски шириной 3,5—4,5 см, которые, в свою очередь, нарезают в поперечном направлении на лапшинки шириной [illegible]—1 мм.

Лапшу следует употреблять в этот же день. Неиспользованную надо высушить при температуре 40—50° С. Из такой лапши готовят супы, вторые блюда, а также гарнир к мясу.

Суп с лапшой варят и на грибном бульоне. Для этого нарезают в виде соломки морковь, сельдерей и лук, кладут в процеженный грибной бульон, в котором уже есть нашинкованные отваренные грибы. Туда же кладут предварительно приготовленную лапшу или вермишель, лавровый лист, перец, соль и варят 5 — 10 минут. Перед подачей к столу добавляют мелко нарезанный укроп или петрушку.

Суп-пюре из свежих шампиньонов

Мелкие шляпки шампиньонов отбирают для гарнира и припускают в бульоне. Остальные грибы чистят, промывают, пропускают через мясорубку. Измельченные грибы кладут в кастрюлю, добавляют сливочное масло и тушат 20—30 минут.

Тушеные грибы соединяют с белым соусом и варят 20—25 минут, удаляя появляющуюся на поверхности пену. После варки массу пропускают через мясорубку, доводят до кипения и, сняв с огня, помещают на водяную баню. Заправляют суп смесью из яичных желтков и сливочного масла. В тарелку с супом кладут тонко нарезанные шляпки отваренных грибов.

Солянка из сушеных грибов

Сушеные белые грибы замачивают в воде. Квашеную капусту промывают и хорошо отжимают. Репчатый лук вместе с томатом-пюре слегка поджаривают в растительном масле, добавляют воду, в которой замачивались грибы, лавровый лист, перец, соль. Все это перемешивают и варят на среднем огне до готовности.

Щи с грибами

Кладут в кастрюлю кислую капусту, нашинкованную луковицу, тушенную с 2 ложками подсолнечного масла, в котором растерта ложка муки, накрывают крышкой и тушат до мягкости, помешивая, чтобы не пригорела.

Отваривают белые грибы, нарезают их и вместе с грибным отваром вливают в щи. Свеклу и луковицу мелко шинкуют, обжаривают в масле, кладут в капусту, добавляют подливу из муки.

Если щи пресные, вливают стакан квасу.

Вторые блюда

Биточки из куриного мяса, фаршированные грибами

Готовят куриный фарш. Для начинки биточков шампиньоны или свежие белые грибы не очень мелко рубят или нарезают тонкими ломтиками и поджаривают в масле. Репчатый лук нарезают и поджаривают отдельно. Затем соединяют его с грибами, добавляют горячий молочный соус средней густоты (как для запекаемых блюд) и сырой желток, перемешивают, добавляют по вкусу соль и перец.

При разделке в середину биточка кладут начинку, панируют его в сухарях и поджаривают.

На гарнир подают зеленый горошек. Биточки поливают соусом или маслом.

Так же можно приготовить биточки из другой домашней птицы и дичи.

Голубцы с грибами и яйцами

Лук шинкуют, обжаривают в масле, затем соединяют с нарезанными грибами и жарят еще 10—12 минут, после чего добавляют зелень петрушки и крутое рубленое яйцо.

Капустные листья начиняют фаршем, заливают их сметаной и запекают.

Гречневая каша с грибами и луком

Сухие грибы промывают, заливают тремя стаканами холодной воды и оставляют в воде на 1—1,5 часа. Когда грибы набухнут, вынимают их из воды, мелко нарезают, затем кладут в ту же воду, солят и ставят варить. После того как вода закипит, засыпают поджаренную крупу и размешивают. Когда каша загустеет, ее ставят увариваться на 1—1,5 часа.

Лук мелко нарезают, жарят в масле и смешивают с кашей.

Грибной гуляш

Очищенные, промытые и нашинкованные свежие белые грибы смешивают с поджаренным на сале луком, добавляют разрезанные на 4 части красные помидоры, соль и все вместе тушат в течение 15—20 минут.

Грибной пудинг

Свежие белые грибы или шампиньоны варят 10 минут в подсоленной воде, откидывают на дуршлаг, мелко рубят. Отдельно жарят нашинкованный лук и добавляют его к грибам. Сюда же кладут сырые яйца, масло, намоченный в воде и отжатый белый хлеб, соль, перец. Все перемешивают, выкладывают на сковороду или противень, смазанные маслом и обсыпанные сухарями, и ставят в духовку на 15—20 минут.

На 500 г грибов — 200 г белого хлеба, 2 яйца, 1—2 луковицы, 2—3 ложки жира или масла.

Грибной шницель

Берут шляпки крупных сушеных белых грибов, вымачивают их 1—1,5 часа, откидывают на дуршлаг. Затем их солят, посыпают перцем, смачивают во взбитом яйце, обваливают вначале в муке, затем в сухарях. Подготовленный таким образом шницель обжаривают с обеих сторон до появления румяной корочки и ставят в духовку на 5—10 минут. На гарнир подают жареный картофель, нарезанный соломкой.

Грибы жареные

Очищенные и промытые грибы ошпаривают кипятком и откидывают на дуршлаг. Затем их крупно режут (ломтиками), солят и жарят в масле, посыпают мукой

и еще раз прожаривают. В грибы можно добавить отдельно поджаренный лук.

Посыпают зеленью петрушки или укропа. В качестве гарнира подают жареный картофель.

Грибы, тушенные в сливках

Свежие грибы (белые, подберезовики, подосиновики) чистят, промывают и ошпаривают, затем нарезают на дольки, солят и слегка обжаривают. После этого складывают их в кастрюлю и заливают кипячеными сливками. Зелень петрушки и укропа связывают, положив в середину пучка корицу, гвоздику, перец-горошек и лавровый лист, и кладут в грибы, накрывают кастрюлю крышкой и ставят в умеренно горячую духовку на час. Когда грибы готовы, связанную зелень выбрасывают.

Грибы в сметане

Свежие молодые грибы после 10 минутного кипячения откидывают на дуршлаг, затем нарезают ломтиками и жарят на масле, добавив соль. Перед окончанием жарения в грибы добавляют немного муки, перемешивают, затем вливают сметану и запекают. При подаче к столу грибы посыпают зеленью петрушки либо укропа.

В сметане можно запечь также соленые и маринованные грибы. Для этого с грибов сливают рассол или маринад, промывают, шинкуют и поджаривают. Дальше готовят так же, как свежие грибы.

Грибы тушеные с помидорами

Очищенные свежие грибы нарезают дольками, жарят в масле, добавляют поджаренный репчатый лук, сметанный соус и тушат.

При подаче к столу кладут дольки отдельно обжаренных помидоров и посыпают нарезанным укропом.

Грибы, запеченные с помидорами

Грибы варят до готовности. Мелко нарезают лук и жарят его на сковороде. Туда же кладут сваренные грибы и в течение 10—15 минут жарят, после чего заправляют красным соусом. Подготовленные помидоры разрезают пополам и обжаривают с жиром на сковороде. На сковороду выкладывают грибы, на них обжаренные помидоры, посыпают их тертым сыром и запекают в духовке. При подаче к столу посыпают укропом.

Грибы в сметанном соусе

Отваренные грибы (белые, подберезовики, шампиньоны) нарезают ломтиками и жарят на масле в течение 10—12 минут, затем заливают сметанным соусом и кипятят 5—6 минут. При подаче к столу посыпают зеленью петрушки и укропом.

Эти грибы можно запекать в духовке, посыпав сыром и сбрызнув маслом, до образования румяной корочки.

Грибы тушеные

Лисички, [illegible] или сыроежки чистят, промывают и кипятят в [illegible] воде. Затем откидывают на дуршлаг, [illegible] в кастрюлю с разогретым маслом, накрывают [illegible] и тушат 30 минут.

При [illegible] добавляют рубленую зелень и [illegible]

Запеканка из вермишели с шампиньонами

Вермишель [illegible], как обычно, в подсоленной воде, откидывают на [illegible] и промывают водой. Шампиньоны шинкуют и тушат в масле, добавив немного воды, в течение 30 минут, затем смешивают их с вермишелью, добавляют сметану, сырые яйца, соль и перец. Все выкладывают в специальную форму (можно в печку-чудо), смазанную маслом и обсыпанную толчеными сухарями, и ставят в духовку на 15—20 минут.

Вместо вермишели могут быть макароны или лапша.

Запеканка из картофеля с сушеными и солеными грибами

Готовят картофельное пюре с добавлением яиц. На противень или в другую мелкую посуду, смазанную жиром и обсыпанную сухарями, кладут слой картофеля и выравнивают. Для фарша сушеные грибы промывают, кладут на 2 часа в холодную воду и варят в той же воде 1—1,5 часа; соленые грибы промывают. Соленые и сваренные сушеные грибы смешивают и мелко рубят. Лук шинкуют и поджаривают на растительном масле. Рубленые грибы смешивают с луком и кладут на картофель ровным слоем, сверху опять слой картофеля, добавляют перец и тушат 20—30 минут.

Перед подачей к столу запеканку нарезают на порции и поливают грибным или луковым соусом.

Зразы картофельные со свежими грибами

Молодые свежие грибы (белые, подосиновики, подберезовики и др.) опускают в кипяток на 15 минут, откидывают на дуршлаг, мелко шинкуют, поджаривают в масле (на слабом огне). Туда же добавляют рассыпчатую гречневую кашу, рубленое яйцо, поджаренный лук, соль, перец. Остывшее картофельное пюре кладут на смоченную водой доску, раскатывают в форме небольшого толстого блина, сверху кладут гарнир и защипывают края, затем обжаривают на сковороде, заливают соусом и ставят в духовку на 10—20 минут.

Картофель, фаршированный грибами

Молодые подосиновики чистят, моют, мелко рубят, солят и отваривают. Шинкуют две луковицы, прибавляют ложку сливочного масла и поджаривают. Потом смешивают лук с рублеными грибами, добавляют немного черствой натертой булки, два сырых желтка, смешивают, солят. Несколько крупных картофелин моют, чистят, срезают с них верхушки и вынимают сердцевину. Начиняют клубни фаршем и закрывают срезанными верхушками. Складывают в кастрюлю, добавляют несколько ложек бульона, в котором варились грибы, две ложки сливочного масла, накрывают кастрюлю и тушат до готовности картофеля.

Картофель, тушенный с грибами

Очищенный картофель нарезают кубиками или дольками и обжаривают в масле. Нашинкованный лук поджаривают отдельно. Очищенные и промытые свежие грибы ошпаривают, промывают в холодной воде, нарезают и обжаривают. После этого картофель, грибы и лук кладут в кастрюлю, доливают немного воды, добавляют сметану, соль, перец-горошек и лавровый лист, накрывают крышкой и тушат 30—40 минут. Подают, посыпав зеленью укропа или петрушки.

Свежие грибы можно заменить консервированными (200 г) или сухими (60 г), которые предварительно отваривают, нарезают и обжаривают вместе с луком.

Картофельные котлеты с грибным соусом

Отваривают картофель, горячим разминают, всыпают немного муки, солят, кладут мелко нарезанный и поджаренный в растительном масле лук, хорошо перемешива-

ют, делают котлеты, обваливают их в толченых сухарях, поджаривают в масле и подают с грибным соусом.

Для соуса берут 2 ложки поджаренной муки, смешивают с двумя-тремя ложками растительного масла и двумя слегка пассерованными луковицами, кладут мелко нашинкованные грибы, соль, сахар (по вкусу), добавляют воду и дают несколько раз закипеть.

Картофельные пирожки с грибами

Картофель готовят так же, как и для картофельных котлет. Для фарша грибы промывают, варят, мелко рубят и поджаривают в масле, добавив мелко рубленный поджаренный лук, соль, перец, и перемешивают. Подготовленную картофельную массу разделывают в виде небольших лепешек, на середину которых кладут грибной фарш, соединяют края лепешек, придавая пирожку форму полумесяца. Смазывают пирожки яйцом, обваливают в сухарях и обжаривают в масле.

Отдельно подают грибной соус. Готовят его на грибном отваре, добавив сметану или томат.

Котлеты из свежих грибов

Свежие грибы чистят, моют, рубят, добавляют к ним размоченный и отжатый хлеб, перемешивают и пропускают через мясорубку. Добавляют сырые яйца, соль и перец. Фарш хорошенько вымешивают, делают котлеты, обваливают их в сухарях, обжаривают в кипящем масле (10 минут с каждой стороны) и ставят в духовку.

Курица в томатном соусе с грибами

Жареную курицу разрезают, кладут в утятницу, заливают томатным соусом с грибами, накрывают крышкой и тушат 10—15 минут.

При подаче к столу на блюдо кладут куски птицы вместе с соусом и жареным картофелем, наверх немного растертого с зеленью чеснока и мелко нарезанную зелень петрушки или укропа.

Макароны с грибами

Нашинкованный репчатый лук пассеруют в подсолнечном масле, добавляют сушеные грибы, предварительно сваренные и нарезанные в форме лапши, и про-

должают пассеровать 5—7 минут. Грибы с луком смешивают с горячими отварными макаронами. При подаче макароны поливают небольшим количеством крепкого грибного отвара.

Можно готовить это блюдо и по-другому. Сушеные грибы варят, мелко рубят. В небольшом количестве грибного бульона варят макароны; 2—4 рубленые луковицы жарят докрасна в растительном масле, кладут туда грибы и смешивают с макаронами.

Плов с грибами

Очищенные и промытые свежие грибы (шампиньоны, подберезовики и др.) нарезают кубиками (5—7 мм) и обжаривают в сливочном или подсолнечном масле. В кипящую воду добавляют соль, масло, поджаренные грибы, засыпают промытый в горячей воде рис и варят, как рассыпчатую кашу.

Помидоры, фаршированные грибами и яйцами

Верхушку помидоров срезают, удаляют семена, посыпают солью и перцем. Наполняют их фаршем из грибов, укладывают на противень, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и запекают.

Для приготовления фарша грибы чистят, промывают и заливают кипящей водой. Через 5—6 минут их мелко рубят и жарят в масле 20—30 минут, помешивая. После этого грибы смешивают с мелко нарубленными вареными яйцами, зеленым луком, зеленью петрушки и солят.

При подаче к столу поливают сметанным соусом.

Почки в соусе, запеченные с ветчиной и грибами

Почки (телячьи — сырые, говяжьи — вареные) нарезают в форме крупной лапши. Так же поступают с вареной ветчиной и свежими грибами (белые или шампиньоны), затем все обжаривают в жиру в отдельности. Обжаренные продукты кладут в посуду, добавляют сметанный соус с томатом, луком и перемешивают. Смесь кладут на сковороду, посыпают тертым сыром, сбрызгивают растопленным сливочным маслом и запекают до образования на поверхности румяной корочки.

Подают в той же посуде, в которой почки запекались, предварительно полив маслом.

Рагу овощное с грибами

Картофель нарезают кубиками, лук репчатый — кружочками, морковь — крупной соломкой. Мелко режут корень сельдерея или петрушки. Все в отдельности обжаривают в свином или растительном жиру.

Сухие белые грибы тщательно промывают и замачивают на 1,5 часа, после чего отжимают, нарезают мелкой соломкой и обжаривают.

Отдельно готовят соус. В воду, в которой замачивались грибы, добавляют поджаренную с жиром муку, соль, перец и кипятят 2—3 минуты. Овощи и грибы смешивают и заливают соусом.

При подаче к столу рагу можно посыпать рубленой зеленью петрушки или укропа.

Сморчки или строчки в сметане

Подготовленные свежие сморчки или строчки опускают на 15—20 минут в кипящую воду (кастрюлю прикрывают крышкой), затем откидывают на дуршлаг, промывают холодной водой. Грибы шинкуют, солят, жарят в масле, затем посыпают мукой и продолжают жарить. Перед окончанием жарки добавляют сметану и кипятят. Готовое блюдо посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Цыпленок, жаренный кусками с шампиньонами

Слегка обжаренного цыпленка разрезают, солят, панируют в муке и тушат в утятнице до образования румяной корочки. Затем добавляют нарезанные шампиньоны, закрывают утятницу крышкой и варят птицу и грибы до готовности. После этого перекладывают птицу с грибами в другую посуду и сохраняют горячими.

Из утятницы сливают жир, а в оставшийся сок вливают вино (мадеру), добавляют красный соус, доводят до кипения и процеживают.

Положить цыпленка на блюдо, сверху — шампиньоны и полить соусом.

На гарнир можно подать картофель жареный или молодой отварной, картофельные крокеты.

Шашлык из свежих грибов

Подготовленные молодые грибы (белые, подосиновики, подберезовики, рыжики) погружают на 10—15 ми-

нут в кипящую воду, вынимают, откидывают на дуршлаг и нанизывают на тонкие деревянные палочки (длина палочки зависит от диаметра сковороды), чередуя грибы с ломтиками репчатого лука и кусочками свиного сала. Шашлык обжаривают на сковороде. За несколько минут до готовности добавляют томат-пюре, перец, соль.

Солянка грибная на сковороде

Готовят тушеную капусту. Грибы (белые, рыжики) промывают и кипятят 5 минут, откидывают на дуршлаг и дают воде стечь. После этого грибы нарезают и обжаривают в масле. Отдельно обжаривают лук, смешивают его с грибами, добавляют нарезанные ошпаренные огурцы. На сковороду кладут слой капусты, затем грибы, а сверху снова слой капусты, затем посыпают толчеными сухарями, сбрызгивают маслом и запекают в горячей духовке. Перед подачей к столу кладут сверху ломтик лимона, маслины и маринованные ягоды.

Грибную солянку можно делать и из квашеной капусты, но тогда уксус не добавляют. Вместо свежих грибов можно использовать сушеные (их предварительно вымачивают в течение 2 часов), а также соленые или маринованные.

Филе с шампиньонами

Мясо (вырезку) промывают, очищают от сухожилий, нарезают по 100—150 г, но не отбивают. Филе посыпают солью и перцем. За 10—15 минут до подачи филе жарят в масле с двух сторон на сильно разогретой сковороде. Готовое филе кладут на блюдо, а на сковороду — целые (мелкие) или нарезанные (крупные) предварительно сваренные и слегка обжаренные шампиньоны, посыпают мукой и жарят 1—2 минуты, после чего вливают туда немного мясного бульона, кипятят и поливают филе полученным соусом. Шампиньоны укладывают сверху.

Соус будет вкуснее,если добавить к нему после того как обжарятся посыпанные мукой шампиньоны 1—2 рюмки вина и немного мясного бульона. На гарнир к филе подают жареный картофель.

Филе карасей с грибами в сметанном соусе

Разрезают рыбу на филе с кожей, солят, панируют в муке и жарят в масле. Затем перекладывают рыбу

на сковороду, уложив вокруг все свежие белые жареные грибы (можно прибавить пассерованный лук и ломтик вареного яйца), заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают маслом и быстро запекают.

Украшают зеленью петрушки.

Шампиньоны тушеные

Шампиньоны кипятят 15—20 минут в небольшом количестве подсоленной воды, добавляют поджаренную муку, соль, перец, накрывают крышкой и тушат 30 минут, не помешивая.

Подают с отварным рассыпчатым рисом, залив сливками или сметаной.

Фарши, начинки

Грибные фарши, начинки используют для пирогов, пирожков и других изделий.

Фарш грибной

Грибы чистят, промывают, заливают кипящей водой и оставляют в ней на 5 минут, затем откидывают на дуршлаг и промывают. После этого грибы рубят, жарят в масле, добавляют томат, доводят до кипения и смешивают с мелко нарубленным прожаренным луком, солью и перцем.

На 500 г свежих грибов — 2 головки лука, по 2 столовые ложки масла и томата-пюре.

Начинку можно приготовить и по-другому. Очищенные и вымытые свежие грибы варят 10 минут, откидывают на решето, мелко шинкуют, жарят в масле, добавляют сметану, мелко нарезанный поджаренный лук, соль, прикрывают крышкой и тушат 15 минут. Добавляют нашинкованную зелень петрушки или укропа и дают остыть.

На 1 кг грибов — 3 ложки масла, головка репчатого лука, 1/4 стакана сметаны.

Вкусная начинка получится, если ее приготовить следующим образом. Свежие белые грибы или шампиньоны очищают, промывают, рубят, обжаривают в масле, солят, добавляют сметанный соус с луком и дают прокипеть. В фарш можно добавить отварной рис (100—200 г).

На 1,2 кг грибов (свежих) — 100 г топленого масла, 150 г соуса, соль.

Фарш из риса с грибами

Рис промывают, варят и откидывают на дуршлаг. Свежие грибы, очищенные и промытые, кладут на 5 минут в кипящую воду, а затем откидывают на дуршлаг, промывают, мелко рубят и жарят в масле. Затем рис смешивают с грибами, добавляют поджаренный лук, соль и перец.

Если вместо свежих грибов взять сухие, их нужно предварительно сварить, порубить и поджарить в масле с луком.

На стакан риса — 2 головки лука, 500 г свежих грибов или 50 г сухих, 3 столовые ложки масла.

Фарш из белых грибов, шампиньонов или опенков

Корни обрезают, шляпки тщательно промывают. Крупные грибы разрезают на части. Распускают в сотейнике масло (на 800 г грибов — 2 ложки), кладут туда грибы, солят и варят до тех пор, пока не выкипит весь сок, который пустят грибы. Затем их охлаждают и рубят.

Фарш из сушеных грибов

Сушеные белые грибы варят, откидывают на дуршлаг, промывают, пропускают через мясорубку или мелко рубят ножом и обжаривают в жиру. Из жира и грибного отвара готовят соус и заправляют им фарш.

Фарш из соленых грибов

Соленые грибы промывают, а если они слишком соленые, то замачивают на 1—2 часа в холодной воде. Откидывают на дуршлаг, мелко рубят и обжаривают в жиру, добавляют сметанный соус с луком, отварной рис, перец, зелень и перемешивают.

Вместо сметанного соуса можно отдельно поджарить в масле лук, смешать его с грибами, приправить перцем.

На 800 г соленых грибов — 100 г риса, 200 г соуса, 100 г растительного масла, перец молотый, зелень петрушки.

Оглавление

ДМИТРИЙ АЛЕКСАНДРОВИЧ БЕСПАЛЫЙ

С полным
лукошком

Заведующий редакцией *В. А. Санько*
Редактор *А. А. Ботвинник*
Художественный редактор *Ф. Ф. Минов*
Технический редактор *С. И. Староверова*
Корректор *Л. И. Жилинская*

ИБ № 161

Сдано в набор 30.12.82. Подписано в печать 03.11.83. АТ 07587. Формат 84×100 1/32. Бумага офсетная. Гарнитура школьная. Офсетная печать. Усл. печ. л. 5,46. Усл. кр.-отт. 33,53. Уч.-изд. л. 5,89. Зак. 3275. Тираж 75 000 экз. Изд. № 2867. Цена 80 к.

Издательство «Полымя» Государственного комитета БССР по делам издательств, полиграфии и книжной торговли. 220600, Минск, пр. Машерова, 11.

Минский ордена Трудового Красного Знамени полиграфкомбинат МППО им. Я. Коласа, 220005, Минск, Красная, 23.

80 к.

МНОГОЧИСЛЕННЫЙ, РАЗНОШЕРСТНЫЙ И СОВСЕМ СВОЕОБРАЗНЫЙ ГРИБНОЙ НАРОДЕЦ ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ ОДНО ИЗ САМЫХ ИНТЕРЕСНЫХ ПРОИЗВЕДЕНИЙ ПРИРОДЫ, ОДИН ИЗ ЛЮБОПЫТНЕЙШИХ И ВМЕСТЕ С ТЕМ ВАЖНЕЙШИХ ОТДЕЛОВ МИРА РАСТЕНИЙ.

ДМИТРИЙ КАЙГОРОДОВ,
русский естествоиспытатель





PHOTOS BY ANDREY G AKA DONUT190